

**Міністерство освіти і науки України**  
**Одеський національний технологічний університет**

Факультет	Технології вина та туристичного бізнесу
Кафедра	Туристичного бізнесу та рекреації
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	242 Туризм
Освітня програма	Міжнародний туризм



**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА**  
**на тему «Особливості організації еногастрономічних турів в**  
**напрямку Україна - Італія»**

Здобувачки  
Вероніки КОВАЛЬОВОЇ  
4 курсу групи МТ- 43

Керівник:  
Ірина КАЛМИКОВА

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**  
Рішення кафедри від 3 червня 2024 р., протокол № 9  
Завідувачка кафедри ТБтаР \_\_\_\_\_ Наталя ДОБРЯНСЬКА

**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

<b>Факультет</b>	<b>Технології вина та туристичного бізнесу</b>
<b>Кафедра</b>	<b>Туристичного бізнесу та рекреації</b>
<b>Ступінь вищої освіти</b>	<b>Бакалавр</b>
<b>Спеціальність</b>	<b>242 Туризм</b>
<b>Освітня програма</b>	<b>Міжнародний туризм</b>

**ЗАТВЕРДЖУЮ**Зав. кафедри ТБтаР  
Наталя ДОБРЯНСЬКА

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ р.

**ЗАВДАННЯ  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Ковальової Вероніки Вадимівни

1. Тема роботи: Особливості організації еногастрономічних турів в напрямку Україна - Італія

Затверджена наказом ОНТУ від «5» вересня 2023 р. № 502-03.

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи «1» червня 2024 р.

3. Вихідні дані роботи: монографії, підручники, навчальні посібники, законодавчі та нормативні акти, первинні документи, звіти туристичних підприємств, статистична звітність, статті та тези.

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

**РОЗДІЛ 1. АКТУАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СПЕЦИФІКА РОЗВИТКУ  
ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ**

**РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОТЕНЦІАЛУ ІТАЛІЇ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ  
ЕНОГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ**

**РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ З УКРАЇНИ В  
ІТАЛІЮ**

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): презентація до кваліфікаційної роботи (8 слайдів)

## 6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3	Наталя ДОБРЯНСЬКА	15.09.2023р	20.05.2024р

## 7. Дата видачі завдання 15.09.2023р.

Керівник \_\_\_\_\_ Ірина КАЛМИКОВА

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_ Вероніка КОВАЛЬОВА

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Отримання теми для кваліфікаційної роботи	05.09.2023	виконано
2.	Затвердження плану кваліфікаційної роботи	15.09.2023	виконано
3.	Надання 1 розділу на перевірку	09.03.2024	виконано
4.	Надання 2 розділу на перевірку	21.04.2024	виконано
5.	Надання 3 розділу на перевірку	05.05.2024	виконано
6.	Формування висновку, списку використаних джерел, додатків	10.05.2024	виконано
7.	Здача закінченої кваліфікаційної роботи	31.05.2024	виконано
8.	Розробка презентації	01.06.2024	виконано

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_ Вероніка КОВАЛЬОВА

Керівник роботи \_\_\_\_\_ Ірина КАЛМИКОВА

*Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.*

*Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.*

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_ Вероніка КОВАЛЬОВА

## АНОТАЦІЯ

### до кваліфікаційної роботи бакалавра

Робота містить 66 сторінок, 1 таблицю, 18 рисунків, список літератури з 58 найменувань, 3 додатки.

У даній кваліфікаційній роботі досліджуються особливості організації еногастрономічних турів між Україною та Італією.

Практична частина роботи присвячена розробці еногастрономічного туру з України до Італії, зокрема до регіону П'ємонт. У рамках цієї частини були створені:

- маршрут та технологічна карта туру
- програма заходів, включаючи відвідування виноробень, кулінарних майстер-класів та місцевих гастрономічних музеїв.
- розрахунок вартості туру, з урахуванням усіх необхідних витрат.

Дослідження показало, що еногастрономічний туризм має значний потенціал для зміцнення культурних зв'язків між Україною та Італією, сприяє розвитку туристичної індустрії та економіки обох країн.

Одержані результати можуть бути використані в практичній діяльності туроператорів та туристичних агенцій.

Рік захисту роботи 2024

ANNOTATION  
to the qualification work of a bachelor

The work contains 66 pages, 1 tables, 18 figures, a bibliography of 58 items, 3 appendices.

This qualification work examines the specifics of the organization of food and wine tours between Ukraine and Italy.

The practical part of the work is devoted to the development of an enogastronomic tour from Ukraine to Italy, in particular to the Piedmont region. As part of this part, the following were created:

- route and technological map of the tour
- a program of events, including visits to wineries, cooking workshops and local gastronomic museums.
- calculation of the cost of the tour, taking into account all necessary expenses.

The study showed that food and wine tourism has a significant potential for strengthening cultural ties between Ukraine and Italy, contributes to the development of the tourism industry and the economy of both countries.

The obtained results can be used in the practical activities of tour operators and travel agencies.

The year of job protection is 2024

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1	
АКТУАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СПЕЦИФІКА РОЗВИТКУ	
ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ .....	9
1.1 Теоретичні основи еногастрономічного туризму .....	9
1.2 Особливості організації еногастрономічних турів .....	15
1.3 Аналіз ресурсного потенціалу для розвитку еногастрономічного	
туризму .....	21
Висновки до 1 розділу.....	26
РОЗДІЛ 2	
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОТЕНЦІАЛУ ІТАЛІЇ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ	
ЕНОГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ.....	27
2.1 Стан та перспективи еногастрономічного туризму Італії .....	27
2.2 Особливості італійської гастрономії .....	29
2.3 Виноробство та винні регіони Італії.....	34
2.4 Розвиток еногастрономічного туризму у напрямку Україна – Італія,	
характеристика спільних рис.....	45
Висновки до 2 розділу.....	49
РОЗДІЛ 3	
РОЗРОБКА ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ З УКРАЇНИ В ІТАЛІЮ .	51
3.1 Маршрут та технологічна карта еногастрономічного туру до регіону	
П'ємонт.....	51
3.2 Розробка програми та організація еногастрономічного туру до	
регіону П'ємонт .....	54
3.3 Розрахунок вартості еногастрономічного туру .....	60
Висновки до 3 розділу.....	62
ВИСНОВКИ.....	64
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	67
ДОДАТКИ.....	73

## ВСТУП

Сьогодні туризм став доступним і популярним способом відпочинку, а туристична галузь перетворилася на важливий соціально-економічний чинник. Внутрішній туризм знаходиться на піку зростання, оскільки став практично єдиним способом відпочити, відновити ментальне здоров'я та сили.

Одним із перспективних напрямків розвитку сучасного туристичного ринку є еногастрономічний туризм, що дозволяє збільшити кількість туристичних потоків, продовжити туристичний сезон, підвищити імідж регіону, збагатити та диференціювати місцевий туристичний продукт, включивши до нього винні екскурсії, дегустації, презентації, заходи та фестивалі. Це сприяє розвитку регіонів та альтернативних видів туризму. В роботі описано тенденції та особливості формування, функціонування та розвитку еногастрономічного туризму в сучасних умовах.

В кваліфікаційній роботі розглянуто питання особливостей , організації еногастрономічного туризму, визначено його сутність та проаналізовано історію виникнення. Проведено аналіз сучасних тенденцій розвитку еногастрономічного туризму в світі.

У сучасних умовах туризм став доступним та популярним видом відпочинку, а туристичний бізнес перетворився на важливий соціально-економічний чинник. Для багатьох країн, що володіють багатим і різноманітним культурним надбанням, унікальними природними пам'ятками, цілющими джерелами, теплим кліматом, морським узбережжям та гірськими ландшафтами, туризм є основним ресурсом економічного і культурного прогресу.

Одним з перспективних напрямків розвитку сучасного туристичного ринку є еногастрономічний туризм – тематичний вид туризму, що передбачає ознайомлення з виробництвом, традиціями та місцевою культурою

приготування страв і напоїв, дегустацію місцевих вин та їх придбання безпосередньо у виробників у конкретному регіоні.

Розвиток еногастрономічного туризму сприяє зростанню туризму в регіонах, дозволяє збільшити кількість туристичних прибуттів, подовжити туристичний сезон, підвищити імідж регіону, збагатити та диференціювати місцевий туристичний продукт, включивши до нього винні екскурсії, дегустації, презентації, заходи та фестивалі. Враховуючи, що поїздки за кордон є досить дорогими, а для деяких туристів кордони залишаються закритими, еногастрономічний туризм також сприяє розвитку регіонів та альтернативних видів туризму.

Основною метою даного дослідження є вивчення та аналіз особливостей організації еногастрономічних турів у напрямку Україна - Італія. Дослідження спрямоване на визначення основних аспектів, які впливають на успішну організацію та проведення подібних турів між Україною та Італією.

Предметом дослідження є еногастрономічні тури в напрямку Україна - Італія. Вони охоплюють вивчення та аналіз організаційних аспектів, відмінностей в кулінарних традиціях обох країн, а також впливу цих турів на розвиток туристичної індустрії обох країн.

Об'єктом дослідження є процес організації та проведення еногастрономічних турів між Україною та Італією. Включаються вивчення регіонів, вибір локацій, гастрономічна спадщина, гастрономічні музеї та фестивалі, культурні та кулінарні враження туристів, а також ефективність таких турів у розвитку туристичного напрямку між обома країнами.

# РОЗДІЛ 1

## АКТУАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СПЕЦИФІКА РОЗВИТКУ

### ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

#### 1.1 Теоретичні основи еногастрономічного туризму

Стабільний ріст туризму на глобальному рівні, його значна роль у зайнятості, підтримці малого та середнього бізнесу, та сприянні соціально-економічному прогресу регіонів, створює передумови для розгляду туристичного сектора як ключового стимулюючого фактора для відновлення економіки України, реформування транспортної, комунальної, інформаційної та сервісної інфраструктури, покращення інвестиційної та соціальної політики. Один з перспективних напрямків в цьому контексті — еногастрономічний туризм.

Еногастрономічний туризм представляє собою новий підхід до подорожей, який спрямований на відкриття нових смаків і збереження автентичних кулінарних традицій. У цьому вимірі страви та вина регіону виступають як засіб зв'язку між подорожником і певною географічною областю, її культурою і цінностями, що історично передаються через покоління.

У сучасному світі формується нова парадигма споживчої поведінки, де багато туристів втомилися від стандартних масових турпрограм та урбанізації, і вони прагнуть краще розуміти, що саме споживають, шукають нові враження. Також значною мірою важливими вважаються можливості відчувати унікальність місцевості, з її характерними особливостями, досліджувати їх та сприяти збереженню або навіть відновленню природних та культурних ресурсів регіону [1-3].

Очевидно, що зростає значення автентичних об'єктів культурної спадщини. Саме в цей контекст гастрономічний та еногастрономічний

туризм успішно вписуються в сучасну концепцію подорожей, що відповідають актуальним потребам і прагненням споживачів.

Харчування є невід'ємною частиною культури конкретного народу. Саме місцева кухня становить значний потенціал для розвитку гастрономічного та винного туризму. Гастрономічний туризм вважається одним із ключових сегментів туристичного ринку, який може бути структурований за етнічними особливостями, видами страв та напоїв, методами приготування, традиціями вживання і т. д. У свою чергу, винний туризм входить у сферу гастрономічного туризму.

Еногастрономічний туризм - це спеціалізована форма туризму, яка спрямована на просування традиційних продуктів, вирощених за екологічно чистих технологій на певній території, а також на виготовлення та споживання страв із цих продуктів.

Еногастрономія включає в себе не лише споживання вина разом з іншими місцевими продуктами, такими як сири, м'ясо, фрукти та овочі, а й відображає кулінарне мистецтво конкретної місцевості. Вона має локальний характер і часто пов'язана з певними об'єктами, такими як виноробні, сироварні або фермерські господарства.

Еногастрономічний туризм можна розглядати як форму тематичного туризму, яка поєднує культурні, промислові, екологічні та соціальні аспекти. Він включає у себе вивчення унікальних методів приготування страв і напоїв, а також традицій споживання цих продуктів.

Дослідженню різних аспектів формування і функціонування туристичної діяльності присвячені наукові праці таких вітчизняних учених, як О. Бендик, В. Герасименко, В. Киф'як, О. Любіцева, Н. Фоменко, Л. Черчик та інших. Наукові та практичні основи оцінювання сучасного стану і тенденцій розвитку еногастрономічного туризму відображені у працях Д. Басюк, О. Меліх, О. Мотузенко, С. Нейздоїмінов та інших авторів. Проте залишається невизначеним і дискусійним широке коло теоретичних, методологічних і практичних питань, що стосуються комплексного

дослідження, проблемних аспектів і тенденцій розвитку еногастрономічного туризму в сучасних умовах [4,5].

В останнє десятиліття еногастрономічний туризм впевнено зміцнює свої позиції та розвивається. У вітчизняних виноробень з'являється дедалі більше винних карт закладів різного рівня, що отримують престижні нагороди. Відповідно, зростає кількість виноробень, які приймають туристів, активно розвивається туристична інфраструктура на їхній території, і з'являються нові маршрути еногастрономічного туризму, що стають дедалі популярнішими.

Територіальні особливості місцевої кухні визначаються специфічним набором продуктів, вирощених у певній місцевості під впливом таких природних чинників, як повітря, сезонність, ґрунт, клімат і вода. Унікальність регіональної кухні формується також під впливом ментальних, фізіологічних і поведінкових особливостей населення, які склалися історично, релігійних поглядів місцевих жителів і рівня технологій приготування страв і напоїв. Настрій туристів, які вирушають у гастрономічні та еногастрономічні подорожі, значною мірою має гедоністичний характер, спрямований на насолоду кулінарними особливостями тієї чи іншої країни.

Проте справжня мета таких подорожей не обмежується лише дегустацією незвичних або екзотичних страв, місцевих вин та інших напоїв. Туристи, які обирають гастрономічні подорожі, через побутовий контекст мають змогу ознайомитися з матеріальною культурою місцевості, пізнати світогляд людей, їхній національний дух і вікові культурно-історичні традиції. Для багатьох туристів цей вид туризму став не лише способом приємно провести час і отримати задоволення, а й бізнесом, хобі, мистецтвом, а також джерелом приємних спогадів і нових знань про ту чи іншу країну або регіон.

Серед них можна відзначити екскурсії на виноробні та пивоварні підприємства, участь у кулінарних фестивалях та майстер-класах з мистецтва

приготування місцевих страв, навчальні курси та вікторини з історії кухонь різних регіонів.

У 2003 році було створено Міжнародну асоціацію гастрономічного туризму, а в 2006 році — Міжнародний інститут кулінарного туризму, що відповідав за освітні програми Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. Крім того, все більш поширюються туристичні агентства, які спеціалізуються на гастрономічних та еногастрономічних подорожах.

Хоча американські вчені першими розробили концепцію кулінарного туризму, найбільшу популярність серед споживачів здобули Італія та Франція як найпривабливіші напрями. Ці країни славляться своєю різноманітною та багатою гастрономічною історією, а також виноробними традиціями зі світовим визнанням.

Завдяки цим перевагам Італія стала одним із найвпливовіших виробників та постачальників кулінарних делікатесів, приготованих за національною рецептурою.

У XXI столітті гастрономія отримала статус наукової дисципліни. У Франції в 2004 році був заснований Інститут вивчення смакових відчуттів, гастрономії та мистецтва сервірування столу, чії освітні програми включають курси не лише з історії та технології готування їжі, а й з країнознавства, культурології, нейропсихології смакових відчуттів, молекулярної гастрономії, а також з дизайну сервірування столу та подачі страв. Досвід кулінарної освіти у Франції був настільки успішним і відомим, що подібні вищі навчальні заклади почали створюватись по всьому світу.

Отже, сьогодні гастрономічний туризм стає все більш популярним і загальноприйнятим явищем на місцевому рівні. Туристи виявляють бажання не лише скуштувати місцеві страви, але й дізнатися більше про їх походження та виробництво, що сприяє економічному розвитку регіону, підвищує зайнятість, сприяє збереженню культурної спадщини. Це піднімає питання розвитку інфраструктури гастрономічного туризму, яке стає однією

з ключових економічних і соціокультурних проблем, що потребують вирішення на регіональному рівні.

Винні тури з культурно-пізнавальним змістом включають ознайомлення з традиціями виноградарства, унікальними технологіями виноробства, асортиментом місцевих вин та їх дегустацією, дослідженням історії виноробної промисловості, відвідуванням музеїв, винних експозицій тощо. Часто програма туру включає екскурсії до виноградників та підприємств з виробництва вина, огляд технологічних ліній для виготовлення різних видів вин і коньяку (включаючи ігристі вина, херес, мадеру, коньяк), а також участь у тематичних культурних подіях, таких як фестивалі виноробства.

У рамках аналізу головних сучасних тенденцій у розвитку еногастрономічного туризму, визначені наступні основні виробники вина у світі: Італія з об'ємом 49,843 млн гектолітрів (19,3%); Франція з 45,59 млн гектолітрів (17,65%); Іспанія з 35,7 млн гектолітрів (13,83%). Україна посідає 28-е місце у світі за обсягами виробництва вина [6]. Так, на 2022 рік обсяг виробництва вина становив 660 тис. гектолітрів, що складає 0,26% від світового ринку вина.

Гастрономічний та еногастрономічний туризм відрізняються особливим культурно-історичним контекстом. Глобалізація світової культури призвела до змішування національних кулінарних традицій. Проте збільшується інтерес до місцевої кулінарної культури, яка залишається вірною своїй ідентичності незважаючи на вплив глобалізації. Це підсилює зусилля туристичного сектору щодо розвитку культурно-історичного комплексу в регіонах з відомими кулінарними традиціями. Складові цієї підсистеми включають ресторани, кулінарні школи, малі виробництва автентичних продуктів, розважально-пізнавальні центри та інші. Часто для їх розміщення використовують реальні культурно-історичні об'єкти. Це сприяє збереженню культурно-історичної спадщини місцевості.

Туристи, які приїжджають у країну або регіон з метою гастрономічного туризму, часто комбінують його з іншими видами відпочинку, такими як пляжний відпочинок, активний відпочинок, оздоровлення, екскурсії, сільський туризм та екологічний туризм, які входять до складу природного комплексу. Це вимагає розвитку технологічних систем, інженерної інфраструктури та благоустрою території не лише для гостей, а й для місцевого населення.

Ще однією характеристикою гастрономічного туризму, яка сприяє прогресивному розвитку регіону, є зайнятість населення. Об'єкти гастрономічного та еногастрономічного туризму забезпечують роботою значну кількість фахівців різних сфер, таких як кухарі, сомельє, офіціанти, ресторанны менеджери, а також гіді та екскурсіводи, фахівці готельного бізнесу, медичні працівники та місцеві жителі, які надають різноманітні послуги у сфері обслуговування та становлять значну частину робочої сили на ринку праці.

Зрозуміло, що еногастрономічний туризм найбільш успішно функціонує у регіонах з особливими та унікальними традиціями приготування страв і напоїв. Гастрономічна спадщина сприяє формуванню місцевої та територіальної ідентичності, що є важливим для розвитку туристичних напрямів. Туристи часто шукають автентичність та справжність, і готові інвестувати значні кошти у це. Зараз, коли закордонні подорожі стали недоступними для багатьох, виникають унікальні можливості для розвитку внутрішнього та в'їзного туризму.

Створення систематичних та всебічних умов для подальшого розвитку та підвищення конкурентоспроможності сфери еногастрономічного туризму вимагає впровадження інноваційних моделей управління регіональним розвитком туризму. Це означає співпрацю між центральними і місцевими урядовими органами, місцевим самоврядуванням, громадськими та професійними організаціями та підприємницькими структурами.

Також необхідно активно просувати та підтримувати національний та регіональний туристичний продукт як на внутрішньому, так і на міжнародних ринках. Ця політика може бути ефективною лише при умові системного програмного поєднання політико-правових, виробничих, маркетингових та інноваційно-інвестиційних заходів для розвитку туристичної індустрії та підтримки еногастрономічного туризму як пріоритетного напрямку туристичної діяльності [7-13].

Гастрономічний туризм у вузькому розумінні охоплює такі аспекти:

- спеціальні екскурсії до винних і гастрономічних закладів;
- відвідування місць гастрономічного туризму, таких як спеціалізовані музеї, сироварні, винокурні, пивоварні і т.д.;
- проведення часу у ресторанах з місцевою кухнею;
- участь у кулінарних курсах, які пропонують готелі, а також спеціалізовані кулінарні центри і школи;
- відвідування фермерських господарств;
- екскурсії на сільськогосподарські (фермерські) ринки;
- відвідування харчових виставок і ярмарків;
- участь у гастрономічних і винних (пивних і т.д.) фестивалях і т.д.

## 1.2 Особливості організації еногастрономічних турів

Усі гастрономічні та винні подорожі можна узагальнено розділити на дві основні категорії: міські та сільські. У міських екскурсіях, як зазначається в назві цієї групи подорожей, подорожні матимуть можливість ознайомитися з найавтентичнішими ресторанами, кав'ярнями і барами конкретного міста.

У сільських екскурсіях відкривається можливість спостерігати за приготуванням різних страв в домашніх (фермерських) умовах. Це місце, де можна насолодитися атмосферою національного колориту, дізнатися більше про кулінарні традиції і, можливо, навіть взяти участь у приготуванні якої-небудь страви.

У добре організованому гастрономічному турі турист має можливість відвідати кілька регіонів, щоб скуштувати різноманітні страви, які готуються в цих місцях.

Експерти у галузі туризму в гастрономічному та винному секторі визначають п'ять ключових напрямків, які мають найвищий попит. Італійська кухня із зовсім не випадкових причин вважається першою у світі. Витончені десерти, різноманітні делікатеси, неперевершені вина - перелік шедеврів італійської кухні безмежний. Відвідати Тоскану та прогулятися по виноградниках фермерських господарств - це варто. Тут можна насолодитися натуральним домашнім вином, сирами, оливковим соусом, в'яленим м'ясом і ковбасами, а також свіжоспеченою чабататою з хрусткою скоринкою, що зачарує навіть найвибагливіших гурманів [14-17].

У Франції найбільш популярними регіонами для гастрономічних і винних подорожей є Прованс, Бордо, Бретань, Нормандія та Шампань. Прихильники вишуканих страв оцінять візит до Перигору - місця, де ростуть трюфелі. Експерти рекомендують спробувати круасан з чашкою еспресо на сніданок, традиційний французький цибулевий суп з грінками на обід і фуа-гру з білим напівсухим вином на вечерю. Загляньте в різноманітні сироварні, щоб відкрити для себе свій улюблений вид сиру. Відвідування виноробних турів по Франції не залишить байдужим жодного поціновувача вина. А також варто спробувати відомий французький багет.

Згідно з дослідженням Глобального звіту про гастрономічний туризм Всесвітньої організації туризму (UNWTO), 79 відсотків подорожуючих складають свій маршрут, ознайомившись з календарем гастрономічних заходів та особливостями місцевої кухні. Кожен третій турист у світі вважає місцеву кухню ключовим фактором, що стимулює його до подорожей, і близько 30 відсотків витрат на подорожі припадає на харчування. За дослідженнями UNWTO, 88,2 відсотка респондентів розглядають гастрономію як важливий елемент бренду регіону. Сьогодні 88,2 відсотка респондентів вважають гастрономічний туризм стратегічним елементом

брендового обличчя регіону, а привабливість місцевої кухні та високий рівень сервісу у закладах громадського харчування - головні мотиви для придбання нерухомості за кордоном [18-25].

Еногастрономічний туризм, як усвідомлені подорожі з метою насолоди гастрономічними враженнями, визнається як одна з перспективних у сферах, що динамічно розвиваються у сучасній туристичній індустрії.

Сьогодні цей вид туризму широко розвинений у Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Німеччині, Чехії, Польщі, Угорщині, Шотландії, де функціонує розгалужена мережа турів до виноробень, місць виробництва інших алкогольних напоїв, національних ресторанів і організуються різноманітні еногастротури, як традиційні, так і екзотичні.

Недавно Україна також приєдналася до цього тренду, пропонуючи свої унікальні еногастрономічні тури. Еногастрономічний туризм є одним з найбільш захоплюючих та інформативних видів подорожей і може стати значущим фактором економічного зростання нашої країни, а також важливим засобом сприяння міжнародній інтеграції. Багато українських туроператорів у своїй рекламній продукції акцентують увагу на відвідування місць приготування традиційних місцевих напоїв та страв, винних та кулінарних фестивалів і ярмарків, а також на інші заходи, пов'язані з напоями, їжею та культурою їжі.

Згідно з прогнозами Всесвітньої туристичної організації, Україна може увійти до першої двадцятки країн з найбільш популярними туристичними напрямками.

Закон України "Про туризм" розглядає туризм як один з найбільш перспективних і пріоритетних секторів економіки, що визначає його як ключовий фактор для соціально-економічного та культурного зростання країни. Стратегічна мета розвитку туризму в Україні полягає у створенні продукту, конкурентоспроможного на міжнародному ринку, який максимально задовольняв би потреби туристів і сприяв би комплексному

розвитку територій та їх соціально-економічним інтересам, зберігаючи економічну стійкість та культурну спадщину.

Розвиток еногастрономічного туризму має великий потенціал у цьому контексті. Це сприятиме відродженню національних кулінарних традицій і буде важливим засобом поповнення державного бюджету та збільшення доходів населення країни, яке буде активно залучене до цього сектора туризму. Фахівці передбачають, що під час еногастрономічних турів туристи матимуть можливість відвідати виноробні, ресторани з національною кухнею, взяти участь у еногастрономічних заходах, дізнатися про історію та рецепти традиційних страв та напоїв у залежності від сезону, а також брати участь у приготуванні місцевих страв та напоїв та інших подіях.

У різних країнах існують свої культурні обряди, пов'язані з їжею та напоями, які також привертають увагу туристів.

Еногастротури, крім того, щоб забезпечити туристів харчовими продуктами та напоями, виконують різноманітні важливі функції. Серед них:

- культурно-історична, яка полягає в дослідженні споживання традиційної їжі та напоїв для населення певної країни або регіону;
- практично-пізнавальна, що включає в себе вивчення виробництва та споживання певних видів кулінарної продукції чи традицій виробництва напоїв;
- релігійно-етнічна, яка ознайомлює з культовими та національними практиками харчування;
- інформаційно-комунікаційна, спрямована на забезпечення спілкування та обміну інформацією під час виробництва та споживання їжі та напоїв;
- бізнесово-економічна, яка сприяє налагодженню виробничих та торгівельно-обмінних зв'язків з виробниками традиційної їжі та напоїв;
- практично-прикладна, що включає обмін досвідом кулінарних традицій та технологій виробництва гастрономічної продукції на напоїв, організацію кулінарних конкурсів, семінарів-тренінгів, кулінарних шкіл та інше.

Отже, різноманітні форми еногастрономічних турів включають:

- екскурсійні подорожі для гурманів та ентузіастів, які бажають спробувати вишукану та неординарну їжу та напої;

- вивчення кулінарних традицій країн, які відвідуються; способів та методів виробництва вина та інших алкогольних напоїв, спеціалізовані майстер-класи з приготування їжі;
- участь у кулінарних та еногастрономічних фестивалях, шоу, виставках та інші події.

Останнім часом екзотичні еногастрономічні тури стають все більш популярними, коли туристи бажають спробувати гастрономічні смаколики та екзотичні страви, які особливо цінують гурмани або є менш поширеними серед населення, такі як екзотичні фрукти, овочі, риба та морепродукти, а також екзотичне м'ясо (наприклад, крокодилів, черепах, змій, морських гадів і т. д.), комах та їх личинок, супи з ластівчиних гнізд, внутрішностей тварин, запліснявілого сиру та молочних продуктів зі спеціально доданими бактеріями та мікроорганізмами тощо у супроводі з місцевими алкогольними напоями.

Еногастрономічний туризм виходить за рамки звичайної екскурсійної поїздки, оскільки потребує уважного відбору місцевих страв та напоїв. Основна привабливість еногастрономічного туру полягає у можливості спробувати страви та напої, які унікальні для цього місця і не зустрічаються ніде в світі.

Турист, що вибирає еногастротур, повинен розуміти, що ця подорож не лише дозволить йому ознайомитися з новими смаками, кулінарними насолодами та місцевими кулінарними традиціями, але також несе певні ризики для його здоров'я, пов'язані з можливим неприйняттям певних видів їжі, шлунковими розладами, алергічними реакціями та харчовими отруєннями.

Ці ризики можуть виникнути через невідомість або несприйняття організмом екзотичних гастрономічних продуктів, що часто призводить до

непередбачених і навіть негативних наслідків для тих, хто звик до класичної національної кухні або має власну дієту.

Існує численні характеристики, які відмінюють регіональні кухні різних країн і вимагають уважного врахування при готуванні страв та технології виробництва алкогольних напоїв. Наприклад, у азійській кухні досить поширене використання різних спецій та методів приготування їжі на відкритому вогні, що властиве для місцевого населення, що проживає в спекотних та сухих кліматичних умовах. Це може представляти певні ризики для європейських туристів у вигляді проблем зі шлунково-кишковим трактом.

Щороку в міжнародних каталогах еногастрономічного туризму зростає кількість учасників, які пропонують свої винні та кулінарні маршрути та еногастротури, як традиційні, так і екзотичні. Кожен туроператор прагне переконати потенційних клієнтів обрати саме їхній турпродукт, який базується на традиційній кулінарії, кулінарних обрядах і звичаях, типових продуктах харчування та високій якості приготування страв та напоїв. Додатково пропонуються культурно-розважальні програми та видовищно-масові заходи, що проводяться в різних країнах світу і мають багаті історичні традиції.

Наприклад, щороку у вересні в Мюнхені проходить пивний фестиваль «Октоберфест», який має вже 200-річну історію. В Угорщині та Франції щорічно проводяться винні фестивалі з безкоштовними дегустаціями вин. У місті Рокленд, штат Мен, США, цікавий фестиваль лобстерів, а в Сан-Франциско – фестиваль вуличної їжі. Багато туристів приваблює щорічний фестиваль піци «Festa a Vico» в італійському місті Віко-Екуенсе. В італійській провінції П'ємонт проходить щорічний «Міжнародний фестиваль білого трюфеля», де головним дегустаційним продуктом є білий трюфель та страви з ним.

Подібні заходи роками проводяться в Швейцарії, Австрії та Німеччині, де фестивалі сиру і вина вже стали традиційними для цих країн.

Міжнародну славу здобув фестиваль лимонів із парадом цитрусових, приурочений до збору перших урожаїв нових фруктів, який проводиться в місті Ментоні, Франція.

В останні роки в Південній Африці щорічно проходить шоу хорошої їжі та вина, яке приваблює значні потоки гастрономічних туристів. Таким чином, кожна країна світу намагається максимально використовувати свої кулінарні ресурси та резерви для розвитку гастрономічного туризму. Це не лише демонструє кулінарні досягнення країни, але й дозволяє добре заробити та поповнити державний бюджет.

Кулінарні шоу та фестивалі проводяться щорічно та періодично на всіх континентах, причому найбільша їх кількість зосереджена в країнах Європи. Там добре підготовлені професійні менеджери з кулінарного туризму, успішно працює рекламно-інформаційна сфера та суміжні сегменти туризму, які максимально намагаються задовольнити споживачів повним спектром послуг для реалізації еногастрономічних турів, від PR-акцій до транспортного та готельного обслуговування [26-29].

### 1.3 Аналіз ресурсного потенціалу для розвитку еногастрономічного туризму

На сучасному етапі розвитку туризму роль харчування в структурі туру зазнає значних змін: від звичайної і невід'ємної частини воно переходить до центрального об'єкта туристичного тяжіння і стає частиною гастрономічної культури певної дестинації, її культурним маркером. Так формується еногастрономічний туризм як форма тематичного туризму, спрямованого на ознайомлення з оригінальними технологіями приготування страв і напоїв, а також традиціями їх споживання.

Цей вид туризму поєднує культурні, природничі, виробничі, екологічні та соціальні аспекти пізнання.

Для туристів національна кухня представляє собою виразні особливості етносів та регіонів, і є одним з найцікавіших аспектів пізнання

культури, традицій та цінностей народів, а також способом отримання емоційного задоволення.

Еногастрономічний туризм, як нова філософія подорожей, ставить за мету пошук автентичних кулінарних традицій і пізнання природних та історико-культурних цінностей території через їх призму, на основі інтеграції принципів відповідальності та сталості. На сучасному етапі об'єктами гастрономічного туризму стають також інноваційні виробничі технології та продукти, сучасні кухні (наприклад, молекулярна кухня), кулінарні школи, курси винної культури та інші подібні заходи.

Узагальнюючи, можна зазначити, що питання сутності та структури ресурсного потенціалу еногастрономічного туризму поки що не мають належного теоретичного та методологічного обґрунтування і потребують невідкладного розроблення. У роботі проведено аналіз останніх досліджень і публікацій, де автори досліджують діяльність Всесвітньої Туристичної Організації (ЮНВТО) у сфері розвитку гастрономічного туризму, використовуючи тематичні звіти організації та матеріали Всесвітніх форумів ЮНВТО з гастрономічного та винного туризму. Також досліджено головний напрямок проектів ЮНВТО та Гастрономічної Мережі ЮНВТО (The Gastronomy Network UNWTO), яка є особливою організаційною формою ЮНВТО і призначена для підтримки розвитку гастрономічного туризму у всьому світі. Згідно з висновками ЮНВТО, сучасний динамічний розвиток світового еногастрономічного туристичного ринку і його глобалізація свідчать про те, що він стає необхідним елементом суспільного життя.

Винноресурсний потенціал території - це комплексний показник, який включає в себе різноманітні енологічні ресурси, такі як:

- виноградники, виноробні підприємства; виробничі технології;
- широкий асортимент виноробної продукції (вина та супутні продукти) та виноробів, що є представниками традицій виробництва;
- культурно-розважальні заходи, пов'язані з виробництвом та споживанням вина (фестивалі, конкурси);

- інфраструктурні об'єкти (дегустаційні зали, винні ресторани, готелі та СПА тощо);
- суб'єкти, які надають послуги з винного туризму та енотерапії;
- місцеві спільноти, залучені до виробничого процесу або популяризації культури вина. Історичний аспект енологічних ресурсів сприяє їх туристичній привабливості.

Гастрономічна спадщина представляє собою сукупність традицій виготовлення та вживання страв, що виникають з історичних, географічних та культурних особливостей конкретного регіону. Ця спадщина охоплює різноманітні аспекти, такі як традиційні продукти та напої, методи їх виробництва, звичаї та обряди, пов'язані з кулінарними традиціями, а також специфічні страви, ритуальні обряди і традиції святкування, пов'язані з приготуванням їжі.

Кулінарна спадщина належить до нематеріальної культурної спадщини, що передається від покоління до покоління та неперервно відроджується спільнотами та групами, піддаючись впливу їхнього оточення, взаємодії з природою та історичного розвитку, і сприяє формуванню в них почуття власної ідентичності. Гастрономічна спадщина виступає як важливий елемент національної самоідентифікації [30].

Компоненти ресурсного потенціалу гастрономічного туризму (енологічний, гастрономічний, історико-культурний та природний) вказані з урахуванням їх важливості для створення туристичної привабливості гастрономічного напрямку подорожей і наведені на рис. 1.1.

Важливо врахувати в контексті ресурсного потенціалу поняття "Еногастрономічного надбання" і розмежувати його від "Еногастрономічної спадщини". Об'єктами Еногастрономічної спадщини є вина, місцеві аутентичні та традиційні продукти, що історично об'єднані місцевими спільнотами у традиційному харчуванні. Наприклад, середземноморська дієта, до складу якої входять локальні столові білі та червоні вина, є обов'язковими компонентами.



Рис.1.1 – Модель структурної організації ресурсного потенціалу еногастрономічного туризму [36]

Відмінно від "Еногастрономічної спадщини", яка ґрунтується на історико-культурних традиціях виробництва та споживання їжі та напоїв, "Еногастрономічне надбання" дестинації включає в себе нові гастрономічні тенденції, інноваційні технології виробництва вин та продуктів, а також сучасну кухню. Іншими словами, це все нове у галузі виноробства та гастрономії, що відбувається на сучасному етапі розвитку еногастрономічної культури та має велике значення для формування туристичної привабливості еногастрономічної дестинації.

Традиційна національна кухня виступає одним з ключових магнітів для приваблення іноземних туристів до країни та просування туристичних напрямків. Згідно з даними спеціалізованої літератури, більше третини туристичних витрат припадає на харчування. Отже, традиційна кухня відіграє ключову роль у формуванні гастрономічної спадщини туристичної дестинації.

З метою аргументації ролі гастрономічної спадщини як основи ресурсного потенціалу еногастрономічного туризму, автори розглядають найкращі світові практики, такі як ініціативи ЮНЕСКО, які мають значний

вплив на формування еногастрономічного потенціалу різних територій. Однією з головних цілей ЮНЕСКО є збереження нематеріальної культурної спадщини. У 2008 році Україна приєдналася до Конвенції ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини.

Традиційні кухні, які внесені до списку ЮНЕСКО, представляють собою всеосяжні культурні зразки, які відіграють ключову роль у формуванні нематеріальної культурної спадщини. Наприклад, Середземноморська дієта визнана культурною спадщиною відразу чотирьох країн: Греції, Іспанії, Італії та Марокко. До інших традиційних страв, які увійшли до списку ЮНЕСКО, належать: долма (Азербайджан), національна страва кімчі (Республіка Корея), плов узбецький і таджицький, вірменський лаваш, хорватські пряники, неаполітанська піца, а також національні кухні: мексиканська, японська, французька та малавійська.

Також бельгійське пиво було включене до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО [31].

Надання статусу об'єкту нематеріальної культурної спадщини дозволило відобразити ці об'єкти як гастрономічні перлини як регіональних туристичних місць, так і країн в цілому. Результати опитування, проведеного серед асоційованих членів Всесвітньої туристичної організації (ЮНВТО), підтверджують, що 88,2% респондентів вважають, що гастрономія відіграє стратегічну роль у визначенні бренду та іміджу їх туристичних місць [32]. Саме створення еногастрономічного бренду, який впроваджується в імідж туристичної місцевості (регіону, країни), дозволяє вдало позиціонувати її серед конкурентів та розробляти унікальний туристичний продукт, який приверне увагу потенційних туристів.

Серед різноманітних інструментів еногастрономічного туризму важливо визначити еногастрономічні фестивалі, що слугують засобом сприяння формуванню та просуванню культури споживання вина та традиційних продуктів, як у міських, так і сільських районах. Ці фестивалі можуть включати заходи національної кухні, вуличну їжу, тематичні події,

присвячені конкретним національним стравам (таким як борщ, голубці, деруни), ягодам (черешня, чорниця, полуниця) та овочам (гарбуз, огірок, помідор). Крім того, це можуть бути фестивалі алкогольних напоїв (віскі, вино, пиво та інші), меду, солодоців та інших продуктів [33-52].

### Висновки до розділу 1

Отже, серед сучасних туристів зростає кількість тих, хто бажає розширити свій відпочинок, насолоджуючись не лише відпочинком, але й культурними враженнями, відкриттям нових гастрономічних вражень, супроводжуючи їх вишуканими винами. Тому можна стверджувати, що еногастрономічний туризм, хоч і є досить новим видом туризму, але має міцну основу, яка сприятиме його подальшому розвитку.

Організація еногастрономічних турів вимагає чіткого планування, організації, зусиль та фінансових витрат. Однак усі ці зусилля виправдовують себе, оскільки еногастрономічний туризм має значний потенціал для розвитку туризму в світі.

Таким чином, основним елементом еногастрономічного туризму є поєднання традицій, дегустація страв місцевої кухні та вин, а також участь у видовищних заходах.

## РОЗДІЛ 2

### ДОСЛІДЖЕННЯ ПОТЕНЦІАЛУ ІТАЛІЇ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ЕНОГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ

#### 2.1 Стан та перспективи еногастрономічного туризму Італії

Згідно з новим звітом про винний та гастрономічний туризм за 2023 рік [52], у 2023 році 37 відсотків італійських туристів обирають місця відпочинку, пов'язані з їжею, що на 20 відсотків більше, ніж у попередні роки.

Ця тенденція приносить користь виробникам оливкової продукції та фермерським господарствам, які надають туристам можливість насолоджуватися досвідом, пов'язаним з оливковою олією.

Згідно зі Звітом, 9,6 мільйона італійських туристів, які мають намір здійснити принаймні одну з подорожей до місця, пов'язаного з їжею, зазначили, що ці туристичні можливості є одними з їхніх основних пріоритетів.

Приблизно сім з 10 італійських туристів, які цього року подорожують по власній країні, вважають їжу важливою складовою свого відпочинку, що на 25 відсотків більше, ніж у 2021 році.

Згідно з даними, наведеними у звіті, понад 320,000 туристів, тобто кожен третій планує витратити на гастрономічний та винний туризм більше, ніж у 2022 році.

Цей звіт, яка отримав підтримку численних інституцій в Італії та за кордоном, побудований на внеску кількох експертів у галузі харчування та туризму.

"Протягом останніх 10 років гастрономічний та винний туризм стає все більш актуальним", - зауважила у вступі Роберта Гарібальді, авторка звіту та президентка Італійської асоціації винного та гастрономічного

туризму. "Нові методи, місця та форми завоювали ринок і породили новий досвід".

Ця тенденція сприяє ефективній економіці, що надає найкращу можливість малим фермерам побачити цінність своєї продукції через прямі продажі.

Кулінарний туризм, що охоплює вивчення різноманітних пропозицій їжі та напоїв у певному регіоні чи країні, стає все більш актуальним. Він включає мандрівників, що шукають місцеву кухню, традиційні страви, фестивалі їжі та інші кулінарні події, щоб поглибити свій досвід гастрономічної культури місця.

Прогулянки у природі, особливо через оливкові гаї та виноградники, дегустації оливкової олії та вина, а також участь у подіях, що об'єднують природу, музику та мистецтво, стають одними з найбільш популярних видів відпочинку.

Оливкова олія грає важливу роль для туристів, 64% з яких планують досвід, пов'язаний з цією продукцією.

"Залучення почуттів стало актуальним і стало засобом активного насолоди культурною спадщиною різних місць, дозволяючи туристам зануритися в життя та традиції місцевих громад».

Ця тенденція генерує ефективну економіку, яка відкриває перед малими фермерами унікальну можливість оцінити цінність своєї продукції, яку нарешті вони визнають завдяки безпосереднім продажам.

Завдяки реформі Європейського Союзу, консорціями, які відповідають за захист місцевих сертифікованих агропродовольчих продуктів, таких як Захищене позначення за походженням (PDO), визнані як ключові учасники в розвитку винного та гастрономічного туризму.

Для малих виробників вступ до консорціумів може бути складним і вимагати значних витрат, але за новим сценарієм це може стати унікальною можливістю залишитися на ринку.

Отримання сертифіката на свою продукцію може відкрити перед малими виробниками можливість виживання на вимогливому ринку.

На місцевому рівні, консорціуми активно просувають сертифіковані продукти регіону, залучаючи туристичні потоки та створюючи нові можливості для малих виробників здійснювати прямі продажі.

Відповідно до звіту про винний та гастрономічний туризм, 63 відсотки гастрономічних туристів вказали, що активно розглядають напрямки, які дозволяють відвідувати прямо ферми та виноробні.

Також зростає кількість туристів, які шукають "можливості для роботи", щоб працювати віддалено під час подорожей та дослідження сільської місцевості.

Для більшості туристів культура харчування відіграє важливу роль. Сімдесят шість відсотків виражають бажання поглибити знання про вино та культуру їжі в країні, тоді як 61 відсоток цікавляться анекдотами та історіями фермерських господарств або виробників, які вони відвідують.

Згідно зі звітом про винний та гастрономічний туризм, фермерські будинки, ресторани та туристичні оператори в сільських районах можуть здобути вигоду, пропонуючи здорову їжу та оздоровчий досвід. Для 71 відсотка туристів цікаві здорові страви та середземноморська дієта.

В останні роки нові напрямки відпочинку породили різноманітні пропозиції від місцевих виробників. Звіт про винний та гастрономічний туризм підкреслює важливість того, щоб ці туристичні тенденції були збалансовані з управлінням ресурсами, що забезпечить їх сталість [52].

## 2.2 Особливості італійської гастрономії

Італія славиться своєю різноманітною та захопливою кухнею, відомою своїми смачними сирами та винами. Незважаючи на свою невелику територію, ця країна насичена кулінарними шедеврами, які варто відкривати протягом кількох днів. Кожен регіон пропонує унікальні страви та

делікатеси, і багато з них мають давню історію, що сягає тисячоліть. Найбільш популярний серед туристів - Тоскана, але також привертають увагу регіони П'ємонт, Ломбардія, Фріулі-Венеція-Джулія та інші.

П'ємонт славиться як місце народження руху "slow food", що спонукає нас звертати увагу на те, що ми їмо та як це впливає на наше життя, пропонуючи сповільнити темп життя. Крім того, цей регіон є відомим своєю кулінарною спадщиною, яку знає кожен: Nutella виготовляється саме тут, а символом міста є зацукровані каштани та бісквітні палички. У П'ємонті варто звернути увагу на його виноробну культуру, оскільки тут вирощують такі виноробні шедеври, як Barolo, Barbaresco, Langhe, Alba та Moscato d'Asti. Крім того, цей регіон славиться своїми трюфелями: чорний можна смажити та готувати, а білий вживають у сирому вигляді, оскільки при обробці втрачається його унікальний смак та аромат.

Що необхідно обов'язково спробувати у П'ємонті:

- Анчоуси під соусом аль верде - це солоні анчоуси, підсмажені з перцем, оливковою олією, петрушкою та іншими травами;
- Ньоккі алла бава - це картопляні кульки, які подаються з соусом, приготованим з різних сортів сиру;
- Ризотто аль бароло - це страва з рису, приготована з додаванням вина Бароло;
- Болліто місто по-п'ємонтськи - це відварена яловичина, подається з різними соусами.

Ломбардія. Основа кулінарії цього регіону - ситні м'ясні страви, іноді тушковані у вині (оссо буко, кассуела), а також популярні різні види паста з різноманітними начинками: канончелі, равіолі, тортелоні. Крім того, Ломбардія приваблює туристів стародавньою стравою з рису - ризотто поміланськи з шафраном, який надає рису сонячно-жовтий колір. В провінціях Бергамо і Бреція популярні супи-рагу та печеня, а Мантуя відома своєю традиційною пастою, яку подають з вершковим гарбузом та м'ясним сальмі. Провінції, розташовані вздовж долини річки, пропонують тушкованого

вугра, який за старовинними традиціями подають у оливковій олії та червоному вині. Полента - популярна страва в регіоні, яку подають як на десерт, так і як гарнір до м'яса. Серед відомих сирів Ломбардії - Mascarpone, Grana Padano, Bitto, Taleggio. Щодо вин, славляться Franciacorta та Oltrepo Pavese.

У Тоскані, у порівнянні з іншими регіонами, майже не використовують спеції, а лише обмежуються розмарином, часником та шавлією, і хоча цей регіон розташований на узбережжі моря, м'ясні страви переважають над рибними. Оливкова олія, зокрема, стає основним інгредієнтом у всіх тосканських стравах.

В Тоскані дуже популярні різні види хліба, які часто подають із часником та оливковою олією. Скибки хліба зазвичай підсмажують, натирають часником та поливають олією. Тут також є мінімум 14 видів пасти, яку подають з трюфелями, м'ясними соусами, білими грибами та томатною пастою, а супи нагадують рагу, гуляш або пюре.

Серед відомих тосканських вин - Chianti, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano та десертне Vin Santo.

Що варто скуштувати у Тоскані:

- Флорентійський стейк;
- Ріболіта – густий овочевий суп з сухарями;
- Лампредотто – сандвіч із сичуга (шлунку корови), часто вживаний як фаст-фуд;
- Качукко – суп з морепродуктів, структурою схожий на гуляш;
- «П'яний» тунець – тунець, який підсмажують із червоним сухим вином.

Фріулі-Венеція-Джулія. Кухня цього регіону поєднує в собі вплив слов'янської, центральноєвропейської та венеційської культур. Основою її є прості, але водночас унікальні рецепти та використання свіжих, екологічно чистих продуктів. Тут також славляться високоякісне вино з класичним та насиченим смаком.

Головні виноробні цього регіону знаходяться у Трієсті - адміністративному центрі. Кожне місто Фріулі може похвалитися своєю власною стравою. У кухні Трієсту та Гориції поєднуються австро-угорські та слов'янські традиції. Трієст славиться своїм австро-угорським супом, у якому є бобові, біла капуста та картопля, гуляш і штрудель. Гориція радує своїх гостей картоплею з додаванням слив, топленого масла, кориці та смаженої цибулі, тут можна скуштувати різноманітні торти та ковбасу зі свинини, приправлену ріпою та мариновану в гірчичному соусі, а також спаржу. В Порденоне найпопулярніші страви з баранини або овечого м'яса, мариновані у червоному вині та приправлені різноманітними спеціями. На десерт тут подають інжир, сир та печиво.

Регіон Емілія-Романья – ця область займає значну територію і межує з одразу шістьма сусідніми регіонами. На прикордонних землях культура та кухня трохи переплітаються, подібно до різних сортів винограду. Однак, навіть при цих взаємозв'язках, неможливо знайти страву або вино, які мали б однакові смакові характеристики чи букет.

Болонью, столицю Емілії-Романьї, жартівливо називають "товстушкою" через безліч смаколиків, які ви могли б спробувати тут. Багато гастрономічних символів Італії походять саме з цього регіону. Найбільш відома Парма, де виготовляють знаменитий пармезан, який додають до багатьох страв. Особливо цікаві солодкі композиції з медом, свіжими фруктами та джемом.

Ще одна перлина цього регіону - місцевий прошуто, або шинка. Його унікальність полягає в технології витримки в природних кліматичних умовах конкретної зони. Цей шедевр кулінарії не можна повторити в будь-якому іншому місті. Його краще смакувати у простих поєднаннях, найкраще з динею або інжиром. У Модені рішуче заявили про себе з виготовленням бальзамічного оцту, який став одним із популярних приправ в Італії. Крім пармезану, прошуто та оцту, варто скуштувати пасту тальятеле з соусом болоньезе, тортеліні з різноманітними начинками, та коржик п'ядіна, який

подають замість хліба, або його можна заповнити шинкою, сиром та овочами.

Сицилія. Основна таємниця полягає у використанні рецептів, які принесли сюди завойовники, такі як греки, араби та іспанці. Вплив арабів виявляється у застосуванні абрикосів, родзинок, динь, гвоздики, цитрусових, солодкого перцю і т. д. Іспанці додали до місцевої кухні екзотичні продукти з Нового Світу, такі як какао, кукурудза, індичка, помідори та інші овочі. Уздовж східного узбережжя, де колись мешкали грецькі колоністи, домінують оливки, риба та свіжі овочі. На Сицилії виробляються такі сири, як *sasioscavallo* та *resogino siciliano*. Серед солодоців популярні касата, граніта, каннолі, фрута-марторана та піньюлата. А найбільш відомими стравами є аранчині (рисові кульки з начинкою, які подаються щоб розігріти апетит), паста ала норма (паста під томатним соусом з базиліком, оливковою олією та часником), паста ала сициліана (паста з соусом з сардин, каперсів, гіркого перцю та кедрових горішків), капоната (рагу з баклажанів та інших овочів). Популярні сицилійські вина - червоне *Nero d'Avola* та біле *Moscato di Pantelleria*.

Сардинія, острів у Середземному морі, приваблює гурманів своїми особливостями. Географічне розташування цього регіону має свої переваги: узбережжя славиться морепродуктами, такими як креветки, риба та лобстери, тоді як у гірських районах переважають сир, м'ясо та молоко. Ризото або пасту з артишоками або ікрою морського їжака вважають досить популярними стравами. Однією з традиційних паст Сардинії є малоредус, відомий як сардинські гночеті, які подаються з томатним соусом, сардинською ковбаскою та сиром пекоріно. Ще однією традиційною стравою є *Porceddu* - смажене порося на рожні. Вага порося не повинна перевищувати 5 кілограм, і час його приготування становить 3 години.

На Сардинії відомо близько 400 видів хліба, які виробляють із використанням свинячого сала замість жиру та меду замість цукру. Одним із цікавих видів хліба є *карасау*, що нагадує тонкий млинець. Любителям

солодкого пропонують пардулас (сирні ватрушки), папасінус (печиво з горіхами та сухофруктами) та сеадас (сирна випічка з медовим сиропом).

Один з відомих сирів цього регіону - сардинський *casu marzu*, який виготовляють з овечого молока із живими личинками, які сприяють процесу бродіння сиру. Продаж цього сиру заборонений, проте його виробництво є законним, тому його можна знайти у місцевих жителів.

Місцеві мешканці Сардинії відомі своєю любов'ю до пива, і у багатьох містах проводять пивні фестивалі. Найпопулярніше пиво на острові - *Ichnusa*. Серед вин можна виділити червоне *Cannonau* та біле *Vermentino* та *Vernaccia*. Отже, італійська кухня багата та смачна, а традиційні рецепти часто спадкові, передаючись із покоління у покоління. Неможливо знайти два однакові регіони, коли йдеться про страви - кожен має свою унікальність та привабливість, тому кожна з цих областей привертає своїх туристів залежно від їх смакових уподобань. У Італії також доступні майстер-класи з приготування сирів, ризото, джелато, тірамісу, пасти, аутентичної італійської піци та багатьох інших страв.

### 2.3. Виноробство та винні регіони Італії

Протягом багатьох століть вино стало неодмінною складовою багатой культури Італії. З величезною кількістю виноградників (рис. 2.1), що простягаються від альпійських регіонів на півночі до сонячного узбережжя на півдні, Італія визнана одним з провідних світових виробників вина.

Виробництво вина охоплює практично всю територію Італії, що призводить до значного розмаїття стилів у їхній продукції. Це пояснюється різноманітністю кліматичних умов: виноградники знаходяться як у гірських регіонах, так і на узбережжі, що дає змогу рослинам використовувати переваги кожного місцевості, а також процвітати на різних типах ґрунтів – від вапнякових на півночі до вулканічних на півдні.

У виробництві італійського вина задіяно вражаючу кількість сортів: їх налічується понад тисячу, проте для виробництва дозволено використовувати лише чотириста. До цього додається складне переплетення апелласьонів, так що в назві вина першим зазначається виробник, а потім – апелласьон. Слід відзначити, що до 80-х років італійське вино відоме було переважно як недорогий напій з нестабільною якістю. Однак ситуація змінилась, і тепер ці вина отримують високі оцінки та репутацію.

Виноробство Італії має складну систему класифікації, яка гарантує якість та автентичність продукції. Для справжніх цінителів італійських вин, важливо розібратися в цій системі.

Хоча італійська система класифікації вин може видатися складною та іноді занадто об'ємною, вона є надзвичайно важливою. Вона забезпечує споживачам гарантії якості та походження, а виробникам – платформу для представлення найкращих зразків. Кожен рівень класифікації має свою історію, а розуміння цієї системи може глибше збагатити смакові враження від кожної пляшки вина.



Рис. 2.1 – Виноградні пейзажі Італії

Італійські вина – це скарбниця багатой історії, неповторного смаку та надзвичайної різноманітності. Зрозуміла система класифікації дозволяє винним ентузіастам впевнено рухатися у цьому великому світі, забезпечуючи те, що кожен ковток принесе повну насолоду.

В Італії існує чотири рівні класифікації вин (рис. 2.2).

Італійська система класифікації вин включає чотири основні категорії, які відрізняються за рівнем якості та суворістю правил виробництва: DOCG, DOC, IGT і Vino da tavola.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita):

Це найвищий рівень італійської класифікації вин. Вина, які мають статус DOCG, вважаються найвищої якості і повинні відповідати дуже строгим вимогам щодо виробництва. Ця класифікація не лише підтверджує регіон походження, але також гарантує, що вино пройшло тест на смак, щоб забезпечити його бездоганність. Кожна пляшка DOCG має державний знак з номером, який свідчить про її автентичність та високу якість.

DOC (Denominazione di Origine Controllata):

Вина з класифікацією DOC становлять значну частину преміальних італійських вин. Хоча вимоги до них не такі суворі, як до DOCG, вони все ж потребують відповідності певним технологіям виробництва, сортам винограду та обмеженням урожайності. Фактично, етикетка DOC гарантує походження вина та відповідність його якості стандартам виробництва для даного регіону.

IGT (Indicazione Geografica Tipica):

Цей класифікаційний рівень надає більше гнучкості, ніж DOC або DOCG. Введена в 1990-х роках категорія IGT була створена для вин, які можуть не відповідати суворим вимогам DOC або DOCG, але мають високу якість. Часто вони містять інноваційні суміші, які не відповідають традиційним регіональним стандартам. Етикетка IGT підтверджує географічне походження вина без жорстких обмежень, які характерні для вищих класифікацій.

Vino de Tavola (столове вино):

Це найбільш базовий класифікаційний рівень, який часто називають "столовим вином". Вина цієї категорії не відповідають конкретним стандартам виробництва, встановленим для вищих класифікацій. Хоча це може здатися не надто значущим, багато смачних і цінних вин входять у цей діапазон. Важливо не відкидати їх безпідставно.

Регіональні особливості

Хоча вищезгадані класифікації надають загальний нарис, справжня унікальність італійських вин виявляється у розумінні регіональних відмінностей. Наприклад:

- Тоскана: відома своїм культовим Chianti (DOCG), вона також виробляє Super Tuscan, які часто класифікують як IGT, оскільки вони не відповідають традиційним правилам змішування, але все ж мають високу якість.
- П'ємонт: цей регіон славиться престижними винами Barolo та Barbaresco, обидва з яких є винами DOCG. Виготовлені з винограду Неббіоло, їх відзначають за глибину та довговічність.
- Венето: цей регіон відомий просекко, улюбленим ігристим вином Італії, і амароне делла Вальполічелла, міцним червоним вином, виготовленим за допомогою унікального процесу сушіння винограду [53, 54].



Рис. 2.2 – Модель класифікації італійських вин

Надамо характеристику основних винних регіонів Італії.

Італія розділена на 20 адміністративних регіонів, у кожному з яких виробляється вино у різних кількостях, а також має свої винні регіони з власними особливостями та традиціями.

Тоскана (2.4) славиться як друга за виробництвом вина країна у світі, випереджаючи за цим тільки французьке Бордо. Розташована на заході Італії, між Середземним морем і гірським хребтом Апенніни, Тоскана має унікальні географічні умови для вирощування винограду. Теплі морські течії забезпечують потрібне тепло, тоді як гірські хребти захищають від холодного вітру. Важливі червоні сорти включають Санджовезе, Мерло, Каберне Совіньон, а серед білих - Шардоне, Верментіно, Треббьяно. Близько 84% вироблених вин - червоні. Тоскана славиться як батьківщина видатних вин, таких як К'янти, Монтепульчіано і Брунелло-ді-Монтальчіно.

Венето, що посідає третє місце в Італії за обсягами виробництва вина, також відзначається своєю провідною роллю в виробництві вишуканих сортів вина. Клімат регіону Венето дуже різноманітний, від альпійського до середземноморського, залежно від конкретної зони. Основні сорти включають Корвіну, Гарганегу, Глеру (відому також як просекко), Треббьяно ді Соаве.

На рис. 2.3 зображена карта виноробних регіонів Італії



Рис. 2.3 – Карта виноробних регіонів Італії [55]



Рис. 2.4 – Винний регіон Тоскана, Італія



Рис.2.5 – Виноробний регіон Венето, Італія

Венето (рис. 2.5) славиться як рідина таких винних шедеврів, як біле вино Соаве (що наявне у варіантах від сухого до солодкого, іноді навіть ігристого), червоне вино Вальполічелла (включаючи Класіко, солодкі Речото та сухі Амароне), а також Бардоліно (представлене червоними молодими зразками або більш витриманими Класіко).

Сицилію (рис. 2.6) омивають три моря: Середземне, Іонічне і Тірренське. Клімат із жарким і вологим літом створює сприятливі умови для виноробства. Загальна площа виноградників на Сицилії становить 127 600 гектарів.



Рис. 2.6 – Винні регіон Сицилія, Італія

Виробництво білих вин переважає на Сицилії. Серед основних білих сортів можна відзначити Ансоніка, Дзібіббо, Катарратто, Шардоне, а серед червоних - Сіра, Неро Д'Авола, Каберне Совіньон і Мерло. Крім того, на острові Сицилія виробляють також культові кріплені вина Марсала.

Фріулі-Венеція-Джулія знаходиться на сході Північної Італії (рис. 2.7). Узбережжя цього регіону має середземноморський клімат з помірними температурами, тоді як в гірських районах характерний більший контраст між денними і нічними температурами.

В основному, цей регіон спеціалізується на виробництві сортових вин, серед яких є виноробні вироби високої якості, що можуть конкурувати з відомими французькими винами, такими як Піно Гріджо, Совіньон Блан та Шардоне.



Рис. 2.7 – Винний регіон Фріулі-Венеція-Джулія, Італія

Навіть за світовими тенденціями виробництва вин у «міжнародних стилях», що використовують відомі сорти, такі як Мерло, Шардоне та інші, італійські винороби переважно залишили національний характер своїх вин. Висока кислотність та сильні таніни ідеально доповнюють традиційні страви італійської кухні.

Традиційні італійські вина чудово пасують до насичених ароматів томатних соусів та м'ясних та овочевих страв. Білі італійські вина ідеально поєднуються з морською рибою, молюсками та ракоподібними. Солодкі пассіто створюють чудову гармонію з різноманітними відомими десертами італійської кухні.

Регіон П'ємонт (Piemonte) відділяє Італію від Франції (на заході) і Швейцарії (на півночі), а його доступ до Лігурійського моря обмежує Лігурія. Тут немає морських курортів, проте багато гірськолижних: майже половину території регіону займають гори. Ще 8% припадає на національні парки, яких у П'ємонті понад п'ятдесят.

Жителі П'ємонту розглядають себе як окрему етнічну групу і пишаються цим. Хоча питання про відокремлення від Італії не стоїть, у регіоні присутні націоналістичні настрої. Офіційною мовою є італійська, на заході також вживається французька, але значна частина місцевого населення

спілкується на п'ємонтському діалекті (*lenga piemontèisa*); таких осіб у П'ємонті майже 2 мільйони, що становить трохи менше половини населення. Назва регіону походить від італійського виразу *ai piedi dei monti*, що буквально означає "біля підніжжя гір". Регіон складається з 8 провінцій; адміністративний центр - Турін (Torino), де проживає майже 900 тисяч осіб, а разом з передмістями - понад півтора мільйони. Загальна чисельність населення регіону становить більше 4,4 мільйонів осіб.

Проте основним скарбом П'ємонту є трюфелі, переважно білі, і сири. Холодні зими з морозними ночами і частими туманами створюють сприятливі умови для зростання білих трюфелів, що також відомі як п'ємонтські трюфелі. Ці трюфелі споживають у сирому вигляді, теряючи на терці або ріжучи на тонкі скибочки. Збирають білі трюфелі з кінця вересня по кінець січня, і для пошуку їх використовують спеціально навчених собак; використання свиней для грибного "полювання" заборонено. Уосени (жовтень-листопад) у місті Альба проводиться аукціон трюфелів, де кожен, хто бажає, може взяти участь, придбавши рідкісний делікатес за високу ціну: 1 кг цих грибів коштує до 2000 доларів США.

Щодо сирів, у П'ємонті виробляють більше 60 різновидів цього продукту, а одним з найвідоміших істинно п'ємонтських є кастельманьо (*castelmagno*), який виготовляється тільки в трьох комунах П'ємонту у провінції Кунео. Цей напівтвердий сир виготовляють з коров'ячого молока і вживають у чистому вигляді, додаючи його до меду або використовуючи в розплавленому вигляді у соусах для картопляних галушок.

П'ємонт відомий як місце для гірськолижних та грязьових курортів. Після проведення XX Зимових Олімпійських ігор у 2006 році значно покращилась інфраструктура регіону, з'явилися сотні кілометрів добре обладнаних лижних трас. Серед інших зимових розваг доступні їзда на санях, запряжених кіньми або собаками, стрибки з трамплінів, польоти на парашютах і повітряних кулях та інші захоплюючі активності.

Найбільш популярна зона для лижування - долина Валь-ді-Суза (Val di Susa), яка входить до так званої "Чумацької дороги" (Via Lattea), траси якої були використані під час Олімпійських ігор.

Недалеко від Лимоне-П'ємонті знаходиться ще один курортний район - Мондоле-ски (Mondole Ski), що включає три курорти: Прато-Невозо (Prato Nevoso), Артезіна (Artesina) і Фрабоза-Сопрана (Frabosa Soprana), з загальною протяжністю гірськолижних трас у 150 км.

Найвідоміші і популярні курорти П'ємонту з виліковувальними властивостями розташовані недалеко від Кунео (Cuneo) і Алессандрії (Alessandria). Перший з них - термальний комплекс Луризія (Terme di Lurisia), заснований у 1940 році, виявив лікувальні властивості своїх джерел ще у 1900-му році. Добре обладнані термальні комплекси також знаходяться у місті Асті (Asti) і Гарессіо (Garessio).

Асті (Asti) відомий не лише як центр виробництва солодкого ігристого вина, але і як місто, де розташована одна з найбільших готичних церков Італії - собор Успіння Діви Марії (Cattedrale di Santa Maria Assunta e San Gottardo). Також Асті відомий як місце проведення кінних скачок "паліо" (palio), які традиційно відбуваються в третю суботу вересня.

Комуна Бра (Bra) славиться великою кількістю церков у стилі бароко. Тут також розташований замок Полленцо (Castello di Pollenzo), який занесений до списку ЮНЕСКО. Замок був побудований у кінці XIV століття і до наших днів зберігся в значному вигляді, зазнавши значних змін.

Чудове місто Стреза (Stresa) розташоване на узбережжі озера Маджоре (Lago Maggiore) і відоме як санаторний курорт, що приваблював з давніх часів письменників, художників і відомих особистостей для відпочинку. Напроти міста знаходяться Борромейські острови, відомі своїм бароковим палацом і парком.

П'ємонт (рис. 2.8), розташований на північному заході Італії, має характерний клімат з холодними зимами і спекотними, сухими літами. Цей регіон виділяється кількома чинниками, які надають йому помітної переваги

перед іншими: близькість до Альп, що захищають його від холодних повітряних мас з Атлантики, наявність льодовикових ґрунтів, що зберігають вологу, і культивування унікальних місцевих сортів винограду.

Основними червоними сортами є Неббіоло, Дольчетто, Барбера, Каберне Совіньон, а білі - Кортезе, Мускат, Арнеіс, Шардоне. У П'ємонті переважно виробляють марочні вина, включаючи такі види як: Бароло (одне з найбільш поважаних вин регіону, з глибоким смаком і вираженими танинами); Барбареско (з пряним ароматом та більш м'якими танинами); Гаві (одне з найкращих "рибних" італійських вин); Асті (біле ігристе вино з освіжаючим смаком і фруктовим ароматом) [56].



Рис. 2.8 – Винний регіон П'ємонт, Італія

Оберемо саме цей регіон для подальшої розробки туру.

#### 2.4 Розвиток еногастрономічного туризму у напрямку Україна – Італія, характеристика спільних рис

Еногастрономічний туризм є популярним напрямом для мандрівників, що бажають дослідити місцеву культуру через їжу та напої. Україна та Італія

мають свої унікальні характеристики в цій галузі, але також спільні риси, які роблять їх привабливими для туристів.

Спільні риси в еногастрономічному туризмі між Україною та Італією:

#### 1. Багата кулінарна спадщина:

- Україна відома своїми традиційними стравами, такими як борщ, вареники, галушки та домашні ковбаси. Кожен регіон має свої унікальні рецепти та страви.

- Італія: кухня багата на різноманітні пасту, піцу, сири та вина. Кожен регіон пропонує свої особливі страви, як-от тосканські супи чи сицилійські десерти.

#### 2. Виробництво вина:

- Україна: виноробство розвивається в Закарпатті, Одеській області та регіонах, таких як Миколаївщина, Херсонщина, Вінничина. Популярні сорти включають Каберне, Мерло, Рислінг, Одеський чорний, Сухолиманський білий та інші.

- Італія: виноробство поширене по всій країні, від П'ємонту до Сицилії, з численними відомими сортами вин, найпопулярнішими з яких є Бароло, К'янті та Просекко.

#### 3. Фестивалі їжі та вина:

- Україна: проводяться численні фестивалі, такі як фестивалі вина в Закарпатті, сирні фестивалі в Львові та інші гастрономічні заходи.

- Італія: відомі своїми винними фестивалями, такими як Вино Верона та Сіена Паліо, а також численними місцевими гастрономічними святами.

#### 4. Кулінарні тури та майстер-класи:

- Україна: туристи можуть брати участь у кулінарних майстер-класах, де вони навчаються готувати традиційні українські страви.

- Італія: пропонуються кулінарні тури, де туристи можуть навчитися готувати італійські страви, від пасту до десертів, а також дегустувати вина.

#### 5. Місцеві ринки:

- Україна: місцеві ринки пропонують свіжі продукти, місцеві сири, мед та інші делікатеси.

- Італія: відомі своїми ринками, де можна знайти свіжі овочі, фрукти, сири, м'ясо та інші місцеві продукти.

#### 6. Автентичність та традиції:

- Україна: збережені автентичні рецепти та традиції приготування їжі, що передаються з покоління в покоління.

- Італія: традиційні методи приготування їжі та виноробства, що зберігаються і передаються століттями.

Італія відіграє важливу роль у розвитку гастрономічного туризму в Україні. У 1986 році саме ця країна започаткувала міжнародний рух Slow Food і досі активно просуває його в більш ніж 150 країнах світу.

В Україні вже діють кілька десятків агропідприємств з італійськими співзасновниками. Вони пропонують можливості для гастрономічного туризму, дотримуючись концепцій Slow Food та Slow Travel.

Ця практика буде розширюватися, зокрема в рамках проекту "Ковчег смаку", який реалізується спільно з Університетом гастрономічних наук у місті Полленцо, регіон П'ємонт, Італія.

Завдяки підтримці цього проекту та спільноти Slow Food, Україна за три роки досягла значних успіхів у створенні регіональних винних і гастрономічних туристичних маршрутів.

Йдеться про «Дороги вина і смаку». Вони розроблені на принципах Slow Travel і відображають цінності традиційних продуктів і напоїв, а також місцевих етнічних спільнот, які зберігають виробничі та ритуальні традиції споживання їжі і локальні кухні.

Обидві країни пропонують багатий і різноманітний досвід еногастрономічного туризму, де туристи можуть насолодитися місцевою кухнею, навчитися готувати традиційні страви та відчути культуру через смак та аромат місцевих продуктів. Хоча кожна країна має свої унікальні особливості, спільні риси роблять еногастрономічний туризм в Україні та

Італії привабливим і незабутнім досвідом для любителів кулінарних подорожей.

З метою забезпечення сталого розвитку цього напрямку туризму, проєкт «Підтримка систем географічних значень в Україні» підтримав ініціативу громадських об'єднань «Дороги вина та смаку Української Бессарабії» та «Дороги Смаку Прикарпаття» щодо заснування громадської спілки «Національна еногастрономічна туристична мережа «Дороги вина та смаку України» (рис. 2.9).



Рис. 2.9 – Структура проєкту «Дороги вина та смаку»

Ця спілка об'єднає широке коло зацікавлених сторін для спільної діяльності, спрямованої на розвиток ено- та гастрономічного туризму в Україні.

До її складу увійдуть представники туристичного, аграрного, виробничого та інших суміжних секторів, а також наукові й освітні організації, органи державної влади та місцевого самоврядування, профільні громадські організації, окремі експерти у сферах туризму, агровиробництва, харчових технологій, географії, маркетингу, регіонального розвитку, лідери думок та інші зацікавлені сторони.

Очікується, що вони будуть створювати систему організованих гастрономічних маршрутів на локальному, регіональному та національному рівнях [57].

## Висновки до розділу 2

Еногастрономічний туризм в Італії є однією з ключових складових туристичної індустрії країни. Станом на сьогодні, Італія продовжує залучати мільйони туристів, завдяки своїм багатим кулінарним традиціям і виноробству. Перспективи цього напрямку надзвичайно обнадійливі завдяки активному розвитку інфраструктури, популяризації національних гастрономічних брендів та підтримці міжнародних проектів, таких як Slow Food. Еногастрономічний туризм сприяє не лише економічному розвитку регіонів, але й збереженню культурної спадщини та традицій.

Італійська гастрономія відзначається своєю різноманітністю та багатством смаків. Кожен регіон країни має свої унікальні страви, які базуються на локальних продуктах. Особливості італійської кухні включають використання свіжих інгредієнтів, простоту приготування та багатство смаків. Італія відома своїми пастами, піццями, різноманітними сирними виробами та десертами. Виняткове місце у кулінарії займають сезонні продукти, зокрема трюфелі, оливки, томати та різні види морепродуктів.

Італія є одним із провідних світових виробників вина, з багатьма виноробними регіонами, кожен з яких має свої унікальні особливості. Регіони, такі як Тоскана, П'ємонт, Венето, Сицилія та багато інших, пропонують широкий спектр вин від легких ігристих до насичених червоних. Виноробство в Італії має давню історію та багаті традиції, що робить країну ідеальним місцем для винних турів. Висока якість італійських вин підтверджується численними міжнародними нагородами та визнанням серед поціновувачів.

Розвиток еногастрономічного туризму між Україною та Італією демонструє значний потенціал завдяки схожості гастрономічних традицій обох країн, а також спільним культурним цінностям. Італійський досвід у створенні гастрономічних маршрутів і винних турів може бути корисним для України, яка лише починає активно розвивати цей напрямок. Існує значний інтерес з боку українських туристів до італійської культури та кухні, що створює сприятливі умови для співпраці та обміну досвідом. Проекти, такі як «Дороги вина і смаку України», вже демонструють успішну інтеграцію концепцій Slow Food та Slow Travel, популяризуючи локальні продукти та сприяючи розвитку регіонів.

Італія має значний потенціал для організації еногастрономічних турів завдяки своєму багатому кулінарному спадку, високій якості виноробства та розвиненій туристичній інфраструктурі. Особливості італійської гастрономії та унікальність винних регіонів роблять її привабливим напрямком для туристів з усього світу. Співпраця з Україною у цій сфері може стати взаємовигідною, сприяючи обміну досвідом та розвитку еногастрономічного туризму в обох країнах.

## РОЗДІЛ 3

## РОЗРОБКА ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ З УКРАЇНИ В ІТАЛІЮ

## 3.1 Маршрут та технологічна карта еногастрономічного туру до регіону П'ємонт

Через воєнний стан в Україні, немає прямого сполучення авіаційним транспортом з України до Турина, тому логістику маршруту прокладемо в два етапи.

Протяжність маршруту із Одеси до Бухаресту 420 км

Протяжність маршруту із Бухаресту до Туріну становить 1453 км.

Обираємо наступний маршрут:

Одеса – Бухарест – Турин – Бухарест - Одеса.

Перший етап – це транспортування туристів автобусом із Одеси до Бухаресту. Час у дорозі – 15 годин. Вартість – 1 800 гривень. (рис.3.1.)

Зворотній рейс автобусу із Бухаресту до Одеси триватиме 14 годин 30 хвилин. Вартість 1 800 гривень.

На схемі (рис.3.1) наведено маршрут Одеса – Бухарест буде проходити такі міста: місто Одеса (початкова точка), через Ізмаїл, Орлівку, Ісакчу, Констанцу, Бухарест, та аеропорт Отопені (кінцева точка). Зворотній трансфер заплановано за таким же маршрутом.

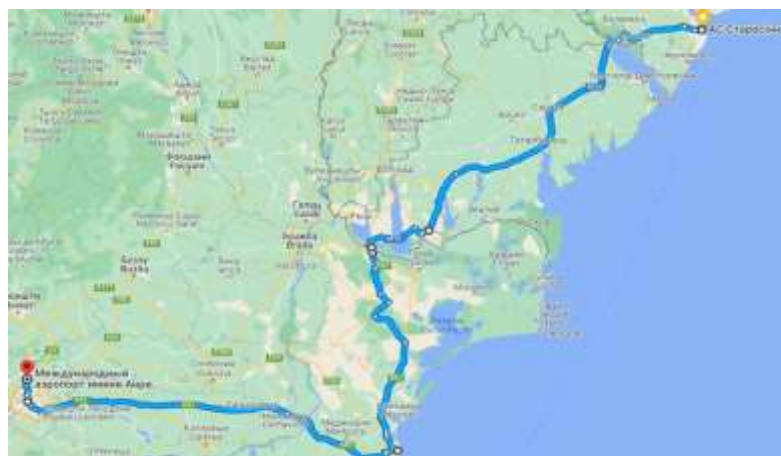


Рис. 3.1. – Схема маршруту Одеса-Бухарест

Другим етапом пропонується транспортування туристів повітряним транспортом з аеропорту Отопені, міста Бухарест в Румунії до м. Турін в Італії. Переліт здійснюється авіакомпанією Lufthansa. Політ триватиме 4 години 30 хвилин, включи пересадку у Мюнхені, 1 година 10 хвилин (рис. 3.2).

The screenshot shows a mobile application interface for flight details. At the top, it says 'Деталі перельоту' (Flight Details) with a close button. Below that, a green airplane icon is followed by the route 'Бухарест - Турин 4год 30хв'. The main content is a vertical timeline of the flight segments:

- 06:00** (02 лип.) - **Бухарест** (OTP Отопені Інтернешнл). Duration: **Тривалість 2год 05хв**. Flight: **рейс LH-1655**, Airbus A321, Економ-клас. Note: Рейс виконує Lufthansa.
- Багаж**: Ручна поклажа 1РС ?, Багаж 1РС ?
- 07:05** (02 лип.) - **Мюнхен** (MUC Міжнародний аеропорт Мю...). A callout box indicates **Пересадка 1 год 10 хв**.
- 08:15** (02 лип.) - **Мюнхен** (MUC Міжнародний аеропорт Мю...). Duration: **Тривалість 1год 15хв**.
- 09:30** (02 лип.) - **Турин** (TRN Торіно Казелле).

At the bottom, the price is displayed as **18 053 €** next to a red button labeled **Купити**.

Рис 3.2 – Деталі перельоту із Бухаресту в Турин

Переліт із Бухаресту до Турина на карті можна побачити на рис. 3.3.

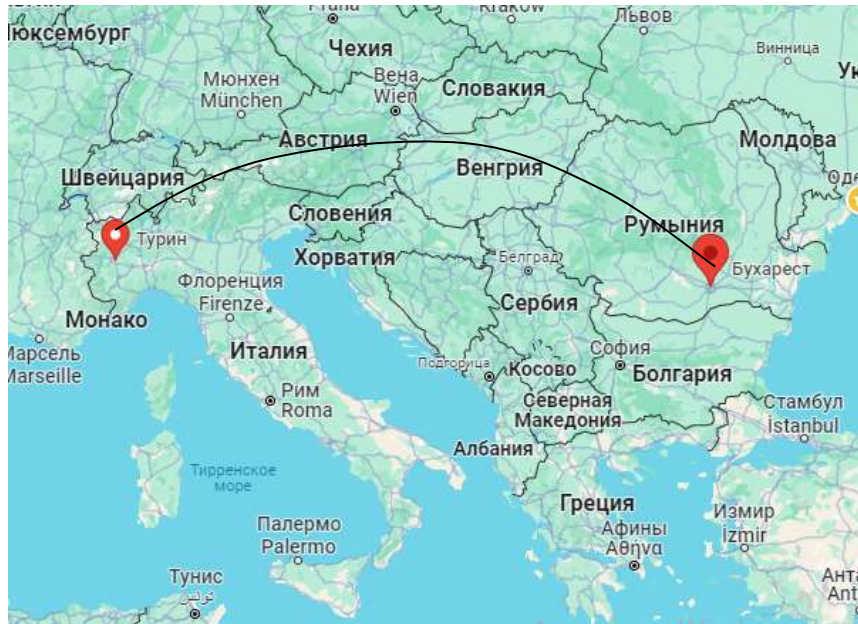


Рис. 3.3 – Переліт Бухарест – Мюнхен – Турин

Зворотній рейс Турин – Бухарест здійснюється авіакомпанією Lufthansa. Політ триватиме 8 години 15 хвилин, включно з пересадкою в місті Рим, 4 год. 45 хв. (рис.3.4).

Вартість перельоту Бухарест – Турин – Бухарест вказана на рисунку 3.5.

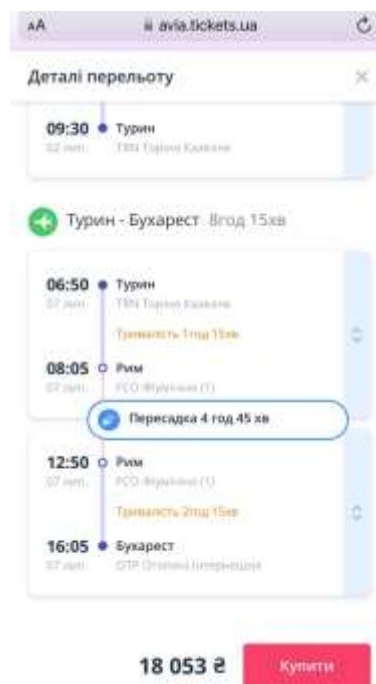


Рис 3.4 – Деталі перельоту Турина в Бухарест

Маршрут авіарейсу з Турину в Бухарест можна побачити на рис. 3.5.

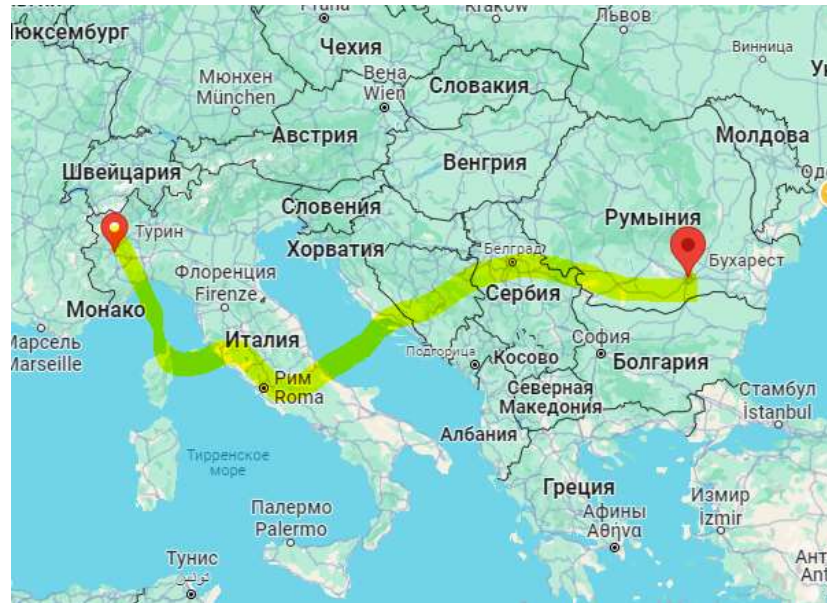


Рис. 3.5 – Переліт з Турину в Бухарест на картах

### 3.2 Розробка програми та організація еногастрономічного туру до регіону П'ємонт

В П'ємонті є безліч чудових гастрономічних об'єктів, які варто відвідати для насолоди автентичними стравами та винами регіону.

Основними з них є:

1. Ресторани та тратторії. П'ємонт славиться своєю кухнею, і ресторани регіону пропонують неперевершені страви з використанням місцевих інгредієнтів, таких як телятина, білі трюфелі, кастельманьо і бароло.
2. Виноробні і винні погреби: винні тури на виноробні П'ємонту для огляду та дегустації престижних вин, таких як барбареско, бароло, москато та інші.
3. Місцеві ринки та ярмарки: дегустації і купівля місцевих сирів, м'ясних виробів, фруктів, оливкової олії та інших домашніх продуктів.
4. Ферми і фермерські господарства: візити на ферми, де вирощуються місцеві продукти, інформація про їх виробництво.
5. Шоколадні майстерні: П'ємонт також відомий своїми шоколадними виробами, такими як гіоргіо армані, які варто спробувати.

6. Кулінарні тури і майстер-класи: вивчення місцевих кулінарних традицій та приготування страв.

Ці місця ідеально підходять для тих, хто хоче поглибити знання про культуру і гастрономію П'ємонт, насолодитися вишуканими стравами і напоями та відчути дух цього унікального регіону Італії.

В П'ємонті Італії є кілька цікавих гастрономічних музеїв, які представляють унікальну культуру і традиції регіону.

1. Музей бароло (Museo del Barolo). Знаходиться у місті Бароло і присвячений видатному вину П'ємонт - бароло. В музеї можна дізнатися про історію виноробства в регіоні, традиції вирощування винограду та процес виготовлення бароло.

2. Музей гастрономії (Museo della Gastronomia). Розташований у місті Бра, цей музей пропонує унікальну можливість ознайомитися з кулінарними традиціями П'ємонт. Він включає в себе експозиції про місцеві страви, сироваріння, виробництво вина та інші аспекти гастрономії.

3. Музей шоколаду (Museo del Cioccolato). Розташований у місті Торріно, музей присвячений шоколаду, який є важливою частиною гастрономічної культури П'ємонт. Відвідувачі можуть дізнатися про історію шоколадного виробництва в регіоні, процес виготовлення та споживання цього десерту.

Ці музеї є чудовими місцями для тих, хто цікавиться кулінарною культурою П'ємонт, вони дозволяють глибше зануритися у світ місцевих страв, вин та інших гастрономічних особливостей регіону.

В П'ємонті Італії відбувається кілька видатних кулінарних фестивалів, які відображають багатство місцевої кухні та культури.

1. Fiera del Tartufo (Фестиваль трюфелів). Цей фестиваль проходить у місті Альба та інших місцевостях П'ємонт з кінця вересня до початку листопада. Він присвячений трюфелям, які є важливим символом регіону. Відвідувачі можуть скуштувати трюфельні страви, придбати цінні трюфелі та взяти участь у різних заходах, пов'язаних з цим унікальним продуктом.

2. Vinum (Винний фестиваль): Цей фестиваль відбувається у місті Альба у квітні. Він збирає виноробів з усього П'ємонту, які демонструють свої вина та пропонують відвідувачам смакування. Фестиваль також включає культурні заходи, концерти та виставки.

3. Salone del Gusto (Фестиваль смаку). Організований Slow Food, цей фестиваль відбувається у Турині кожні два роки. Він присвячений захисту і популяризації традиційних продуктів, аутентичних смаків та страв. Відвідувачі можуть скуштувати продукцію від місцевих виробників, взяти участь у майстер-класах та презентаціях.

4. Fiera del Bollito (Фестиваль боліто). Цей фестиваль відбувається у місті Монкал'єрі у січні. Він присвячений традиційному італійському страві - боліто, який готується з різних видів м'яса, супроводжується соусами та супами. Відвідувачі можуть скуштувати цей страву, насолоджуючись атмосферою фестивалю.

Ці заходи відкривають унікальні можливості для відчуття імпресивної кулінарної культури П'ємонту та насолоди смаками, які роблять цей регіон таким особливим.

Розроблена програма туру представлена в табл.3.1

Таблиця 3.1

Програма еногастрономічного туру до регіону П'ємонт

День 1: Відправлення з м.Одеса через м. Бухарест до м.Турин	
06.00- 9.30	Переліт Бухарест-Турин
9.30-11.00	Трансфер з аеропорту в готель
11.00-14.00	Вільний час
14.00-15.00	Візит в музей шоколаду
16.00-21.00	Прогулянка по історичному центру Турина, вечеря в ресторані з традиційною п'ємонтською кухнею.
21.00	Повернення в готель, вільний час

День 2: Турин – Бароло	
09.00-10.00	Сніданок
10.00-11.00	Екскурсія на місцевий продуктовий базар, дегустація сирів
12.00-13.00	Відвідування музею вина, еногастрономічна дегустація
13.00-14.00	Переїзд в м. Бароло
14.00-16.00	Прогулянка по місцевості, вільний час
16.00-20.00	Візит на виноробню в Бароло, дегустація вин Неббіоло, вечеря в агротуристичному комплексі.
20.00-22.00	Вільний час, фотосесія
22.00	Ночівля в агротуристичному комплексі в Бароло
День 3: Бароло – Барбареско	
09.00-10.00	Сніданок на свіжому повітрі з видом на виноградники
10.00-13.00	Велопогулянка на виноградники Барбареско, фотосесія, екскурсія історичним центром міста, еногастрономічна дегустація на виноробні
13.00-14.00	Обід у ресторані з місцевою кухнею
14.00-16.00	Вільний час
16.00-17.00	Повернення на велосипедах в Бароло, відвідування виноробні в Бароло, дегустація вин
17.00-19.00	Участь в кулінарному майстер-класі з приготування місцевих страв в агротуристичному комплексі
19.00-20.00	Вечеря в агротуристичному комплексі
21.00	Відпочинок на терасі, відвідування фотовиставки на винну тематику

День 4: Бароло – Асті	
09.00-10.00	Сніданок
10.00-11.00	Переїзд в м. Асті
11.00-12.00	Прогулянка історичним центром міста
12.00-14.00	Візит на виноробню з виробництва ігристих вин Асті з дегустацією
14.00-16.00	Вільний час, прогулянки
16.00-17.00	Кулінарний майтер-клас з приготування місцевих страв в ресторані, дегустація страв
17.00-19.00	Відвідування виноробні в Асті, дегустація ігристих вин Асті Спуманте
19.00-21.00	Вечеря та ночівля
День 5: Асті – Гаві	
09.00-10.00	Сніданок
10.00-12.00	Відвідування Музею трюфелів в Альбі (можливий короткий переїзд), дегустація трюфельних страв.
12.00-13.00	Переїзд в м. Гаві
13.00-15.00	Відвідування виноробні №1 в Гаві, дегустація білого вина Гаві, прогулянка виноградниками
15.00-17.00	Відвідування виноробні №2 в Гаві, дегустація білого вина Гаві,
17.00-18.00	Трансфер в м. Турин
18.00-20.00	Поселення в готель, вільний час, купівля сувенірів
20.00-22.00	Еногастрономічна вечеря в ресторані
22.00	Ночівля в готелі
День 6: Повернення в м. Одеса	
03.00	Ранній трансфер в аеропорт

Для проживання в м. Турин оберемо готель Crisallo Torino (рис. 3.6).



Рис. 3.6 – Готель Crisallo Torino, м. Турин, Італія

Для проживання в . м. Бароло вибираємо агротуристичний комплекс Agriturismo Il Giogo Dell'Oca (рис. 3.7).

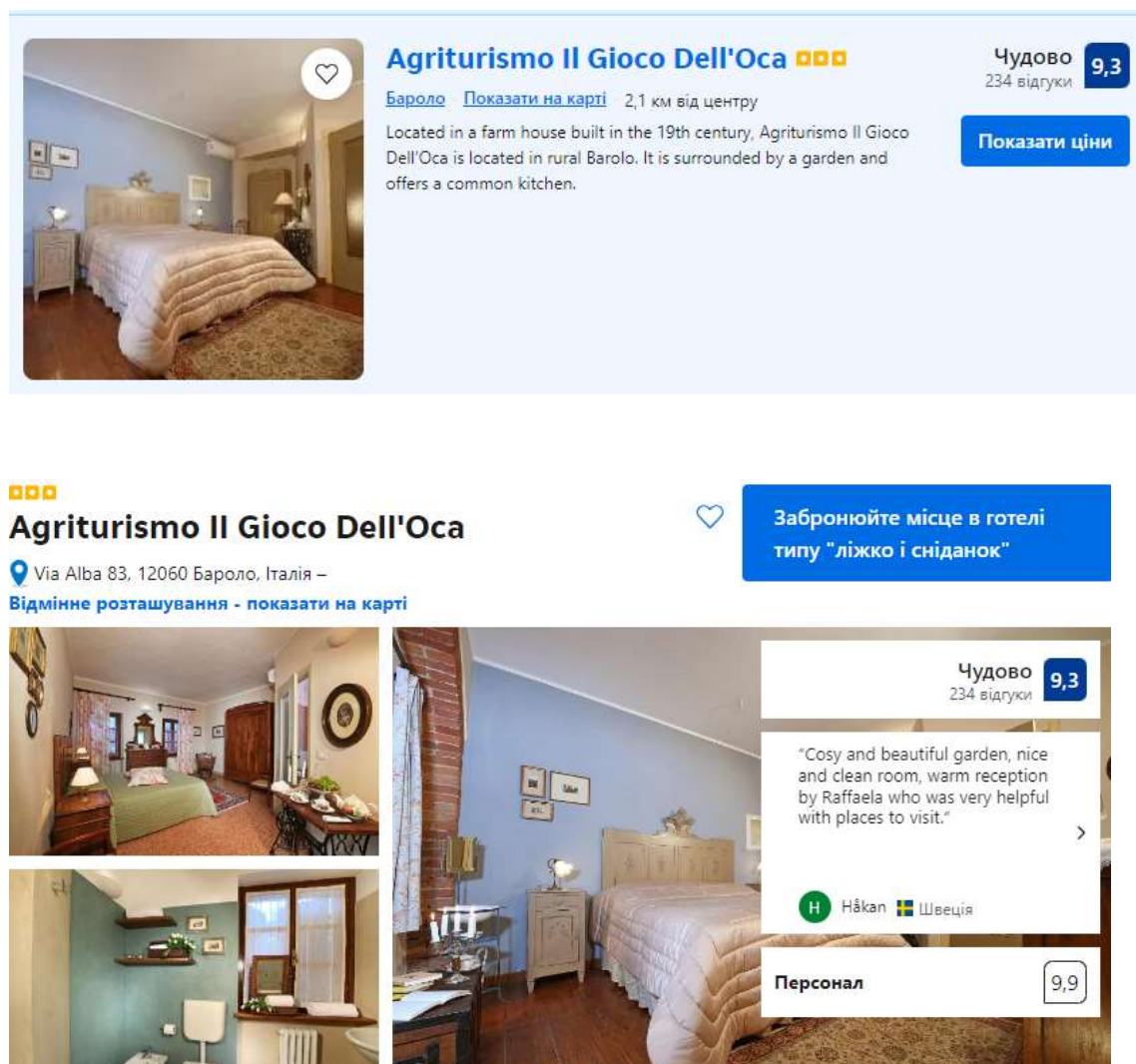


Рис. 3.7 – Агротуристичний комплекс Agriturismo Il Giogo Dell'Oca, м. Бароло

Для проживання в м. Асті обираємо агротуристичний комплекс Agriturismo Tre Tigli (рис. 3.8).

**данок включено**

**Агритуризм Tre Tigli** ☆☆☆

Блискуче **8,7**  
150 відгуків

Асті - [Показати на карті](#) 9,3 км від центру

Номер з ліжком розміру "king-size" та видом на сад  
Ліжка: 1 двоспальне або 2 односпальні

**Сніданок включено**

На нашому сайті залишився всього **1 номер за такою ціною**

1 ніч, 2 дорослих  
**UAH 3 687**  
+UAH 176 податків та зборів

[Показати наявні місця](#)

---

**Агритуризм Tre Tigli** Забронювати зараз

📍 Fraz. Montegrosso Cinaglio 120, 14100 Асті, Італія – [Чудове розташування - показати карту](#)

**Блискуче 8,7**  
150 відгуків

"This is a beautiful place to stay. The owners were very welcoming. The food was outstanding. Highly recommended if you want to try real Italian food."

Fay9701 Велика Британія

**Персонал** 9,1

**+33 фото**

Рис. 3.8 – Агротуристичний комплекс Agriturismo Tre Tigli [58]

### 3.3 Розрахунок вартості еногастрономічного туру

Курс євро на момент розрахунків вартості – 42 грн.

Вартість трансферу автобусом:

Одеса – Бухарест

Бухарест – Одеса - 3600 грн - 86 EUR

Вартість страхування: 12 EUR (500 грн) за 1 особу на 6 днів

Вартість авіаперельоту Бухарест-Турин-Бухарест: 18053 грн чи 430 EUR  
Вартість екскурсій по маршруту, вхідні квитки в музеї, екскурсії на виноробні: 296 EUR 12432 грн.

Вартість ночівлі та готельних послуг:

1-2-й день: 1301 грн

2-3-й день: 1500 грн

3-4-й день: 1500 грн

4-5-й день: 1844 грн

5-6-й день: 1301 грн

Вартість проживання за 1 особу на весь період туру при двохмісному поселенні становить 7446 грн чи 177 EUR

Вартість харчування протягом туру:

1-й день: 1600 грн

2-1 день: 1830 грн

3-й день: 1650 грн

4-й день: 1480 грн

5-й день: 1700 грн

Загальна вартість харчування протягом туру становить: 8260 грн чи 197 EUR

Вартість автобусного трансферу протягом туру на 1 особу 5040 грн чи 120 EUR

Розрахуємо ціну нетто:

$3600+500+12432+ 7446+8260+5040 = 37278$  грн чи 887 € за 1 людину за 6 днів.

Тобто 887 € - ціна туру за 1 особу.

Прибуток від туру для туристичного агента складатиме 15%.

Від чистої суми розробленого туру вираховуємо 15%,

$887 \text{ €} / 100 * 15 = 133 \text{ €}$

Розрахуємо ціну брутто:

887 € + 133 € = 1020 € чи 42840 грн

Тобто після повного розрахунку вартості тура кінцева сума туру по на 6 днів до регіону П'ємонт в Італію складає 1020 € чи 42840 грн за двох осіб з урахуванням проживання, харчування, трансферу, страховки і екскурсій і візитів.

### Висновки до розділу 3

Розробка маршруту та технологічної карти еногастрономічного туру до регіону П'ємонт є важливим кроком для забезпечення високої якості туристичного продукту. Основні зупинки на маршруті включають відвідування відомих виноробень, кулінарних майстер-класів, а також участь у місцевих гастрономічних фестивалях. Технологічна карта туру детально описує послідовність заходів, враховує логістичні аспекти, потреби туристів та особливості регіону. Це дозволяє забезпечити оптимальне поєднання культурних, гастрономічних та винних вражень, що є ключовим для успішного еногастрономічного туру.

Програма еногастрономічного туру до П'ємонту включає широкий спектр заходів, спрямованих на знайомство туристів з місцевими кулінарними традиціями та виноробством. Важливими складовими є візити до місцевих ринків, дегустації традиційних страв і вин, участь у кулінарних майстер-класах, а також екскурсії до історичних та культурних пам'яток регіону. Організація туру вимагає ретельного планування та координації всіх заходів, врахування інтересів туристів та забезпечення високого рівня сервісу. Важливу роль відіграють місцеві партнери та постачальники послуг, які забезпечують автентичність та якість туристичного продукту.

Розрахунок вартості еногастрономічного туру є одним з ключових етапів у його розробці. Він включає врахування всіх витрат, пов'язаних з організацією туру, таких як транспорт, проживання, харчування, екскурсії, дегустації та інші заходи.

Розробка еногастрономічного туру з України до Італії, зокрема до регіону П'ємонт, є складним та багатогранним процесом, що вимагає детального планування та координації. Визначення маршруту, розробка програми та розрахунок вартості є ключовими етапами, які забезпечують успішну реалізацію туристичного продукту. Такий тур має великий потенціал для залучення туристів, які цікавляться кулінарією та виноробством, та сприяє розвитку еногастрономічного туризму між Україною та Італією.

Після повного розрахунку вартості тура кінцева сума туру по на 6 днів до регіону П'ємонт в Італію складає 1020 € чи 42840 грн за двох осіб з урахуванням проживання, харчування, трансферу, страховки і екскурсій і візитів.

## ВИСНОВКИ

1. У першому розділі кваліфікаційної роботи розглянуто основні теоретичні аспекти еногастрономічного туризму, особливості організації таких турів та проаналізовано ресурсний потенціал для їх розвитку.
2. Було визначено, що еногастрономічний туризм поєднує в собі елементи культурного, сільського та гастрономічного туризму. Він сприяє збереженню національних традицій, підтримці місцевих виробників та розвитку регіональної економіки. Головним мотивом для туристів є можливість зануритися у місцеву культуру через гастрономію та виноробство.
3. В роботі було визначено особливості організації еногастрономічних турів. Організація таких турів вимагає ретельного підбору місць відвідування, які включають виноробні, ресторани з національною кухнею, кулінарні майстер-класи та гастрономічні фестивалі. Важливою складовою є забезпечення високого рівня сервісу та автентичності досвіду.
4. В роботі було здійснено аналіз ресурсного потенціалу для розвитку еногастрономічного туризму. Аналіз показав, що багато регіонів мають значний потенціал для розвитку еногастрономічного туризму завдяки наявності унікальних гастрономічних продуктів та традицій. Важливим є також природний потенціал, інфраструктура та культурно-історична спадщина.
5. У 2-му розділі здійснено аналіз поточного стану та перспектив розвитку еногастрономічного туризму в Італії, досліджено особливості італійської гастрономії, виноробства та винних регіонів, а також охарактеризовано спільні риси еногастрономічного туризму між Україною та Італією.
6. Італія є однією з провідних країн у сфері еногастрономічного туризму завдяки багатій культурній спадщині, різноманітності регіональних кухонь та високій якості вин. Перспективи розвитку цього напрямку залишаються високими завдяки постійному вдосконаленню туристичної інфраструктури та зростанню попиту на автентичні кулінарні враження.

7. Італійська гастрономія відрізняється своєю регіональною різноманітністю, використанням високоякісних місцевих продуктів та багатовіковими традиціями приготування страв. Важливу роль у формуванні гастрономічного іміджу Італії відіграють кулінарні фестивалі та місцеві ринки.
8. Італія відома своїми виноробними традиціями та різноманітним вин, що виробляються в різних регіонах країни. Було досліджено основні винні регіони, такі як Тоскана, П'ємонт, Венето та інші, що славляться своєю унікальною продукцією.
9. Було досліджено питання щодо розвитку еногастрономічного туризму у напрямку Україна – Італія, проведено характеристику спільних рис. Аналіз показав, що між Україною та Італією існують значні можливості для розвитку взаємного еногастрономічного туризму завдяки спільним культурним та гастрономічним традиціям. Обидві країни мають багатий ресурсний потенціал для створення конкурентоспроможних туристичних продуктів. Таким чином, другий розділ підтвердив високий потенціал Італії для організації еногастрономічних турів та окреслив напрямки для подальшого розвитку цього виду туризму у співпраці з Україною.
10. 3-й розділ присвячений розробці конкретного еногастрономічного туру з України до Італії, зокрема до регіону П'ємонт. У ньому розглядаються маршрут, програма та організація туру, а також здійснюється розрахунок його вартості.
11. Було розроблено детальний маршрут, який включає відвідування виноробень, дегустації вин, кулінарні майстер-класи.
12. Програма туру включає різноманітні заходи, спрямовані на ознайомлення туристів з виноробними та гастрономічними традиціями П'ємонту. Організація туру включає бронювання транспортних засобів, розміщення, а також координацію роботи з місцевими виробниками та гідами.
13. Було здійснено детальний розрахунок вартості туру, включаючи витрати на транспорт, проживання, харчування, вхідні квитки та інші послуги. Аналіз

показав, що тур є економічно вигідним і може бути привабливим для широкого кола туристів.

14. Після повного розрахунку вартості тура кінцева сума туру по на 6 днів до регіону П'ємонт в Італію складає 1020 € чи 42840 грн за двох осіб з урахуванням проживання, харчування, трансферу, страховки і екскурсій і візитів.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бабенко Н.О. Еногастрономічний туризм як вектор розвитку туристичної галузі. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2019. Том 2. № 1. С. 161-172.
2. Басюк Д.І. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія. Вінниця, 2017. 316 с.
3. Внутрішній туризм зростає в Україні попри бойові дії. Укрінформ. 2022. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubriceconomy/3619754-vnutrisnij-turizm-v-ukraini-zrostaє-popri-bojovi-dii.html>.
4. Державна служба статистики України. URL: <https://ukrstat.gov.ua/>.
5. Дорога вина та смаку Української Бессарабії. URL: <https://bessarabia.ua/ua/kultura/doroga-vina-ta-smakuukrayinskoji-bessarabiyi-predstavlena-v-nominaczii-region-roku-na-prestizhnoj-premii-vazhen-kazhdyj-golos/>.
6. Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. Інвестиції: практика та досвід. 2018. Випуск 4. С. 32–37.
7. Любіцева О.О. Перспективи розвитку винного туризму в Україні: світовий контекст. Географія та туризм. 2013. Випуск 24. С. 93-99.
8. Туристичний барометр України 2021-2022. URL: [https://nto.ua/nsts\\_analytics\\_ua.html](https://nto.ua/nsts_analytics_ua.html).
8. Закон України «Про туризм». URL: [https://tourlib.net/zakon/pro\\_turyzm.htm](https://tourlib.net/zakon/pro_turyzm.htm).
9. Басюк Д.І. Теоретичні і прикладні основи формування дестинації винного туризму: монографія. Кам'янець-Подільський: Д.Г. Зволейко, 2014. 272 с.
10. Басюк Д. Еногастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи розвитку. Сталий розвиток України: проблеми і перспективи: матеріали IV науково-практичної конференції студентів та молодих вчених, Кам'янець-Подільський: Медобори, 2006. 2016. С. 121–123.
11. Гастрономічний туризм в Україні та світі: чим цікавий та як все влаштовано: веб-сайт. URL: [https:// lowcost.ua/what-is-food-tourism/](https://lowcost.ua/what-is-food-tourism/) (дата звернення: 17.01.2021).

13. Мотузенко О.О., Липова М.О. Еногастрономічний туризм як засіб підтримки національного виробника на прикладі Одеської області. *Географія та туризм*. 2013. Вип. 24. С. 108–119.
14. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С.128-132.
15. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013. Вип.31. С.112-118.
16. Головні пункти гастрономічної подорожі в Україні. URL: <http://i-pro.kiev.ua/content/golovni-punkti-gastronomichnoyi-podorozhi-v-ukrayini>.
17. Комарніцький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті-Євро-2012 // *Географія та туризм*. 2011. Вип.14. С.101-106.
18. Перший в Україні ресторанний тур - "Від шпацеру до келішка". URL: <http://www.okraina.com.ua/tours/excursion/pershiy-v-ukrayini-restoranniy-tur-vid-shpatseru-do-kelishka.html>.
19. Шандор Ф.Ф., Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: підручник. К.: Знання, 2013. 334 с.
20. Allen G.J., Albala K. *The Business of Food: Encyclopedia of the Food and Drink Industries*. -ABC CLIO, 2010. P. 112.
21. Hall C.M., Mitchell R. *Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry*. URL: <https://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomy-food-and-wine-tourism>.
22. Long Lucy. *Culinary Tourism*. The University Press of Kentucky, 2004. P.20.
23. McKercher B., Okumus F., Okumus B. Food Tourism as a Viable Market Segment: It's All How You Cook the Numbers! // *Journal of Travel & Tourism Marketing*. 2008. Vol.25(2). P.137-148.
24. Sajna S. Shenoy. *Food tourism and the culinarytourist*. A thesis presented to the Graduate School of Clemson University. Advisor Dr. William, C. Norman, 2005. 210 p.

25. Wolf E. Culinary Tourism: The Hidden Harvest // *Travel & Tourism Marketing*. 2006. Vol.25. P.137-148.
26. Вишневська Г. Г. Гастрономічні свята та фестивали як туристична атракція / Г. Г. Вишневська, А. О. Цегельник // *Географія та туризм*. – 2012. – № 18. – С. 55–62.
27. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.sworld.com.ua/index.php/ru/conference/the-content-of-onferences/archives-of-individual-conferences/marth-2013>
28. Найвідоміші кулінарні школи світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://harchi.info/blogs/san-ayt-j/nayvidomishi-kulinarni-shkoly-svitu>
29. Патійчук В. О. Сучасні тенденції розвитку винного туризму в Європі / В. О. Патійчук, А. В. Оболончик // *Актуальні проблеми країнознавчої науки : матеріали III міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Луцьк, 15–16 грудня 2015 р.) / за ред. В. Й. Лажніка*. – Луцьк : Вежа-Друк, 2015. – С. 162–167.
30. *International Journal of Heritage Studies*. Volume 22, 2016 - Issue 10 ... Pages 799-810.
31. Офіційний сайт Міжнародної Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.unesco.org/culture/ich>.
32. World Tourism Organization (UNWTO) Global Report on Food Tourism (2012), p. 63.].
33. Дмитрук О., Мотузенко О., Петліна Д., Давидов В. Характеристика енологічних ресурсів Закарпаття/ Конструктивна географія та раціональне використання природних ресурсів: Наук. зб./ Ред. кол.: Я.Б. Олійник (відп. ред.) та ін. – К.: Екотур-інфо, 2018. – Вип. 21. стор 73-83
34. Зінько Юрій, Мальська Марта, Табака Наталія, Янчишин Іоан, Гастрономічний туризм Львівщини: стан і перспективи/Збірка *Географія і туризм* №50, стор.83-85

35. Мотузенко О., Бондаренко В., Плачкова А. Організація системи гастрономічних маршрутів в Україні – Проектна пропозиція проекту «Підтримка системи географічних зазначень в Україні»/Збірка Географія і туризм №50, стор.74-77
36. Мотузенко О., Джанкола Д., Інноваційний досвід Італії з організації еногастрономічних туристичних маршрутів на прикладі системи Доріг вина та смаку Ломбардії. /Збірка Географія і туризм №50, стор.132-147
37. Непочатенко В.О. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку" (м. Умань, 30-31.10.2019 р.). - Умань: Візаві, 2019. - 350 с. - С.126-128.].
38. Омельницька В.О. Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика» (м. Львів, 31 жовтня - 1 листопада 2018 р.) Львів: ЛТЕУ, 2018. - 342 с. - С.301-303.
39. Пількевич В.О, Діяльність Юнеско У Сфері Збереження Світової Культурної Спадщини // Європейські історичні студії – .Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ, Україна., 2015.
40. Про приєднання України до Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини : Закон України від 06.03.2008 № 132 –VI // Відом. Верховної Ради України. – 2008. – № 16. – ст.153
41. Савіо С. Підтримка розвитку системи Географічних зазначень в Україні/Збірка Географія і туризм №50. Стор.9-12
42. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку (м. Умань, 30-31.10.2019 р.). - Умань: Візаві, 2019. - 350 с. - С.126-128.
43. Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО [Електронний ресурс] : // Законодавство України / Верхов. Рада України. – Текст. дані. – Київ, 2008. – Режим доступу: [http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/995\\_d69](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/995_d69) (дата звернення: 26.09.2016)

44. Крупельницька К.О., Смирнов І.Г. Роль гастрономічного туризму як засобу розвитку туристичних інновацій /Збірка Географія і туризм №50, стор.148-160
45. European Parliament Report on the European gastronomic heritage: cultural and educational aspects [Електронний ресурс].-Режим доступу: <http://sennutricion.org/media/art.socios>
46. Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, 2012 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/food\\_tourism\\_report.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/food_tourism_report.pdf);
47. Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism, UNWTO, 2019 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.eunwto.org/guidelines-for-the-development-of-gastronomy-tourism>
48. IGo to world.com site (2018), "Best gastronomic tours in Ukraine in 2018", available at: <http://firtka.if.ua/blog/view/krasi-gastroturipo-ukrainiv-2018-roci105768>].
49. Poulain, Jean Pierre. (2008). "Gastronomic heritage and their tourist valorisation". Revue Tourismes. 1-18
50. Second Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, 2017 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy\\_report\\_web.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_report_web.pdf).
51. The set of conclusions of 1st UNWTO World Forum on Food Tourism, 2015 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/conclusions\\_english\\_v2.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/conclusions_english_v2.pdf)
52. В Італії спостерігається значне зростання кулінарного туризму <https://uk.oliveoiltimes.com/business/italy-sees-significant-growth-in-culinary-tourism/121104>

53. Чотири рівні італійської класифікації вин. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://corkandjourney.com/understanding-the-wine-classification-system-in-italy/>
54. Географія вина: виноробні регіони Італії. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uwines.com.ua/likbez/geografiya-vyna-vynorobni-regiony-italiyi/>
55. Італія. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.grapesnwine.com/world-manufacturers/italy/>
56. П'ємонт, Італія. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.pilon.net.ua/ua/countries/Italy/pemont>
57. Україна – Італія: розвиток еногастрономічного туризму. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.afisha.it/ucrainians/ukraina-italiia-rozvytok-enogastromichnoho-turyzmu/>
58. Платформа для бронювання житла. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.booking.com/>

# ДОДАТКИ

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Одеський національний технологічний університет**



**ПРОГРАМА**

**Наукової конференції здобувачів вищої освіти**

**26 - 29 березня 2024 року**

**Одеса 2024**

19. **Особливості організації послуг сільського зеленого туризму.**  
Студентка СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Галаткіна В.С.  
Науковий керівник – доц. Калмыкова І.С.
20. **Дороги вина і смаку Італії.**  
Студентка СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Ковальова В.В.  
Науковий керівник – доц. Калмыкова І.С.
21. **Кулінарна спадщина та її зв'язок з туризмом.**  
Студентка СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Лебах А.Н.  
Науковий керівник – доц. Калмыкова І.С.
22. **Способи збільшення туристичних потоків в міжнародному туризмі.**  
Студентка СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Торбинська Г.В.  
Науковий керівник – доц. Калмыкова І.С.
23. **Орієнтовна тематика сучасних турів.**  
Студентка СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ та ТБ Беркатюк В.А.  
Науковий керівник - проф. Саркісян Г.О., доц. Крутіца І.В.
24. **Особливості медичного страхування при плануванні туру до Туреччини.**  
Студент СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Токмак А.О.  
Науковий керівник – к.е.н., доц. Павлова І.О.
25. **Туристичні формальності. Види та умови їх виконання.**  
Студент СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Черній А.О.  
Науковий керівник – к.е.н., доц. Павлова І.О.
26. **Особливості організації туристичних подорожей для людей з особливими потребами.**  
Здобувач СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Поляков Л.О.  
Науковий керівник – к.е.н., доц. Шекера С.С.
27. **Розважальні заклади Франції для осіб з особливими потребами.**  
Здобувач СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Городжісько А.О.  
Науковий керівник – к.е.н., доц. Шекера С.С.
28. **Особливості в'єтнамської кухні.**  
Здобувач СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Швець Л.О.  
Науковий керівник – к.е.н., доц. Шекера С.С.
29. **Заповід Джеймсон: відкриваючи ключі до спадщини Ірландії.**  
Здобувач СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Назаров Г. М.  
Науковий керівник – к.е.н., доц. Шекера С.С.
30. **Статистика розвитку міжнародного туризму 2020-2023 рр.**  
Здобувач СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Беспаль В.С.  
Науковий керівник – к.е.н., доц. Шекера С.С.
31. **Тенденції розвитку міжнародного туризму: Азійсько-тихоокеанський макрорегіон.**  
Здобувач СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Шиньча А.Я.  
Науковий керівник – к.е.н., доц. Шекера С.С.
32. **Ресторанні ланцюги в Україні**  
Здобувач СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Ставратій В.О.  
Науковий керівник – к.е.н., доц. Шекера С.С.
33. **Концепція True Cost в закладах харчування.**  
Здобувач СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Черкасова В.Д.  
Науковий керівник – к.е.н., доц. Шекера С.С.

## Презентація

Міністерство освіти і науки України  
Одеський національний технологічний університет  
Кафедра туристичного бізнесу та рекреації

**Кваліфікаційна робота бакалавра на тему:  
«Особливості організації еногастрономічних турів в напрямку  
Україна - Італія»**

Здобувачка Ковальової Вероніки  
Керівник Ірина Калмикова

- Еногастрономічний туризм у вузькому розумінні охоплює такі аспекти:
- спеціальні екскурсії до винних і гастрономічних закладів;
- відвідування місць гастрономічного туризму, таких як спеціалізовані музеї, сироварні, винокурні, пивоварні і т.д.;
- проведення часу у ресторанах з місцевою кухнею;
- участь у кулінарних курсах, які пропонують готелі, а також спеціалізовані кулінарні центри і школи;
- відвідування фермерських господарств;
- екскурсії на сільськогосподарські (фермерські) ринки;
- відвідування харчових виставок і ярмарків;
- участь у гастрономічних і винних (пивних і т.д.) фестивалях і т.д.



- Еногастротури, крім того, щоб забезпечити туристів харчовими продуктами та напоями, виконують різноманітні важливі функції. Серед них: - культурно-історична, яка полягає в дослідженні споживання традиційної їжі та напоїв для населення певної країни або регіону;
- - практично-пізнавальна, що включає в себе вивчення виробництва та споживання певних видів кулінарної продукції чи традицій виробництва напоїв;
- - релігійно-етнічна, яка ознайомлює з культовими та національними практиками харчування;
- - інформаційно-комунікаційна, спрямована на забезпечення спілкування та обміну інформацією під час виробництва та споживання їжі та напоїв;
- - бізнесово-економічна, яка сприяє налагодженню виробничих та торгівельно-обмінних зв'язків з виробниками традиційної їжі та напоїв;
- - практично-прикладна, що включає обмін досвідом кулінарних традицій та технологій виробництва гастрономічної продукції на напоїв, організацію кулінарних конкурсів, семінарів-тренінгів, кулінарних шкіл та інше.

### Еногастрономічний туризм Італії

- Що варто скуштувати у П'ємонті:
- - Анчоуси під аль верде соусом - це солоні анчоуси, підсмажені з перцем, оливковою олією, петрушкою та іншими травами;
- - Ньоккі алла бава - це картопляні кульки, які подаються з соусом, приготованим з різних сортів сиру;
- - Ризотто аль бароло - це страва з рису, приготована з додаванням вина Бароло;
- - Болліто місто по-п'ємонтськи - це відварена яловичина, подається з різними соусами.

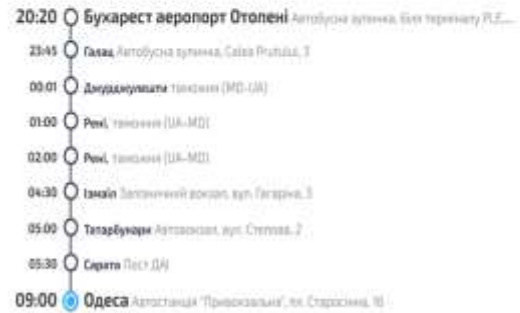
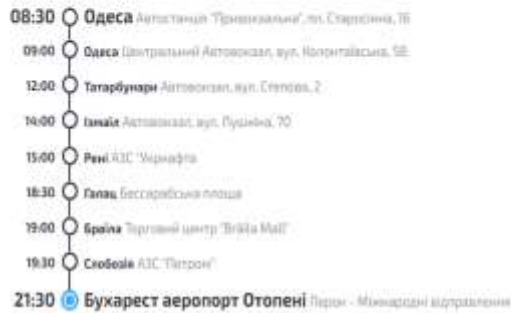
Що варто скуштувати у Тоскані:

- Флорентійський стейк;
- Ріболіта – густий овочевий суп з сухарями;
- Лампредотто – сандвіч із сичуга (шлунку корови), часто вживаний як фаст-фуд;
- Качукко – суп з морепродуктів, структурою схожий на гуляш;
- «П'яний» тунець – тунець, який підсмажують із червоним сухим вином.

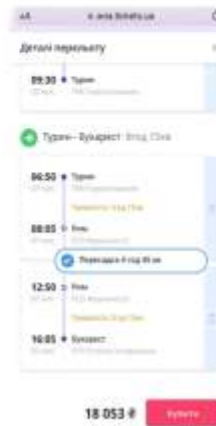


### РОЗРОБКА ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ З УКРАЇНИ В ІТАЛІЮ

- Через війсьний стан в Україні, немає прямого сполучення авіаційним транспортом з України до Турина, тому логістику маршруту прокладемо в два етапи.
- Перший етап – це транспортування наземним транспортом із Одеси до Бухаресту автобусом. Час у дорозі – 13 годин. Вартість – 1 700 гривень.
- Зворотній рейс автобусу із Бухаресту до Одеси триватиме 12 годин 40 хвилин. Вартість 1 700 гривень.



- Другим етапом пропонується транспортування туристів повітряним транспортом з аеропорту Отопені, міста Бухарест в Румунії до м Турін в Італії. Переліт здійснюється авіакомпанією Lufthansa. Політ триватиме 4 години 30 хвилин, включи пересадку у Мюнхені, 1 година 10 хвилин. Вартість 18 053 гривень.
- Зворотній рейс Турін – Бухарест здійснюється авіакомпанією Lufthansa. Політ триватиме 8 години 15 хвилин, включно з пересадкою в місті Рим, 4 год. 45 хв. Вартість теж 18 053 гривень.



- Еногастрономічний туризм в регіоні П'ємонт Італії відзначається своєю багатого культурною їжі та вина, яка залежить від унікальних географічних умов та традицій.
- В П'ємонті Італії є безліч чудових гастрономічних об'єктів, які варто відвідати для насолоди автентичними стравами та винами регіону.
- Основними з них є:
  1. Ресторани та трагторії.
  2. Виноробні і винні погреби.
  3. Місцеві ринки та ярмарки.
  4. Ферми і фермерські господарства.
  5. Шоколадні майстерні.
  6. Кулінарні тури і майстер-класи.



## Висновки

- Було визначено, що еногастрономічний туризм поєднує в собі елементи культурного, сільського та гастрономічного туризму. Він сприяє збереженню національних традицій, підтримці місцевих виробників та розвитку регіональної економіки. Головним мотивом для туристів є можливість зануритися у місцеву культуру через гастрономію та виноробство.
- Італія є однією з провідних країн у сфері еногастрономічного туризму завдяки багатій культурній спадщині, різноманітності регіональних кухонь та високій якості вин. Перспективи розвитку цього напрямку залишаються високими завдяки постійному вдосконаленню туристичної інфраструктури та зростанню попиту на автентичні кулінарні враження.
- Італійська гастрономія відрізняється своєю регіональною різноманітністю, використанням високоякісних місцевих продуктів та багатовіковими традиціями приготування страв. Важливу роль у формуванні гастрономічного іміджу Італії відіграють кулінарні фестивалі та місцеві ринки.

## Перевірка тексту на плагіат

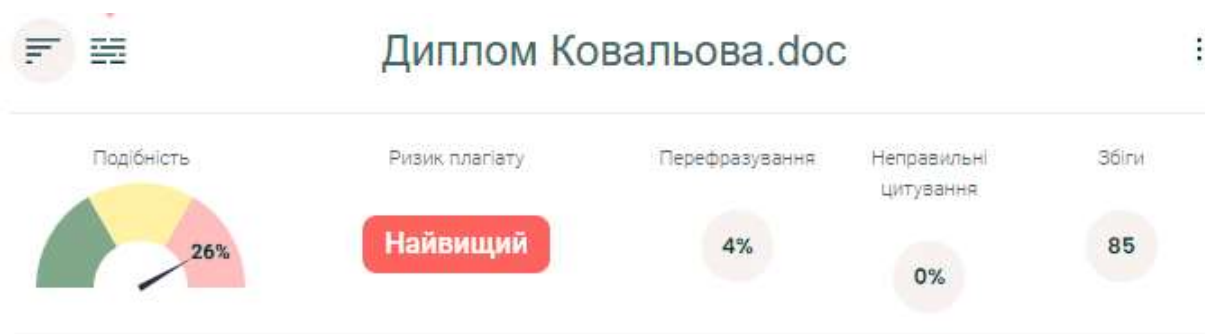
Кваліфікаційна робота бакалавра.

Тема: «Особливості організації еногастрономічних турів в напрямку Україна - Італія»

Засіб перевірки: <https://my.plag.com.ua/>

Унікальність по фразам >50 %

Унікальність по словам >50 %



Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_ Вероніка КОВАЛЬОВА

Керівник роботи \_\_\_\_\_ Ірина КАЛІМІКОВА.